

02/2009

Mod:MPS35/2

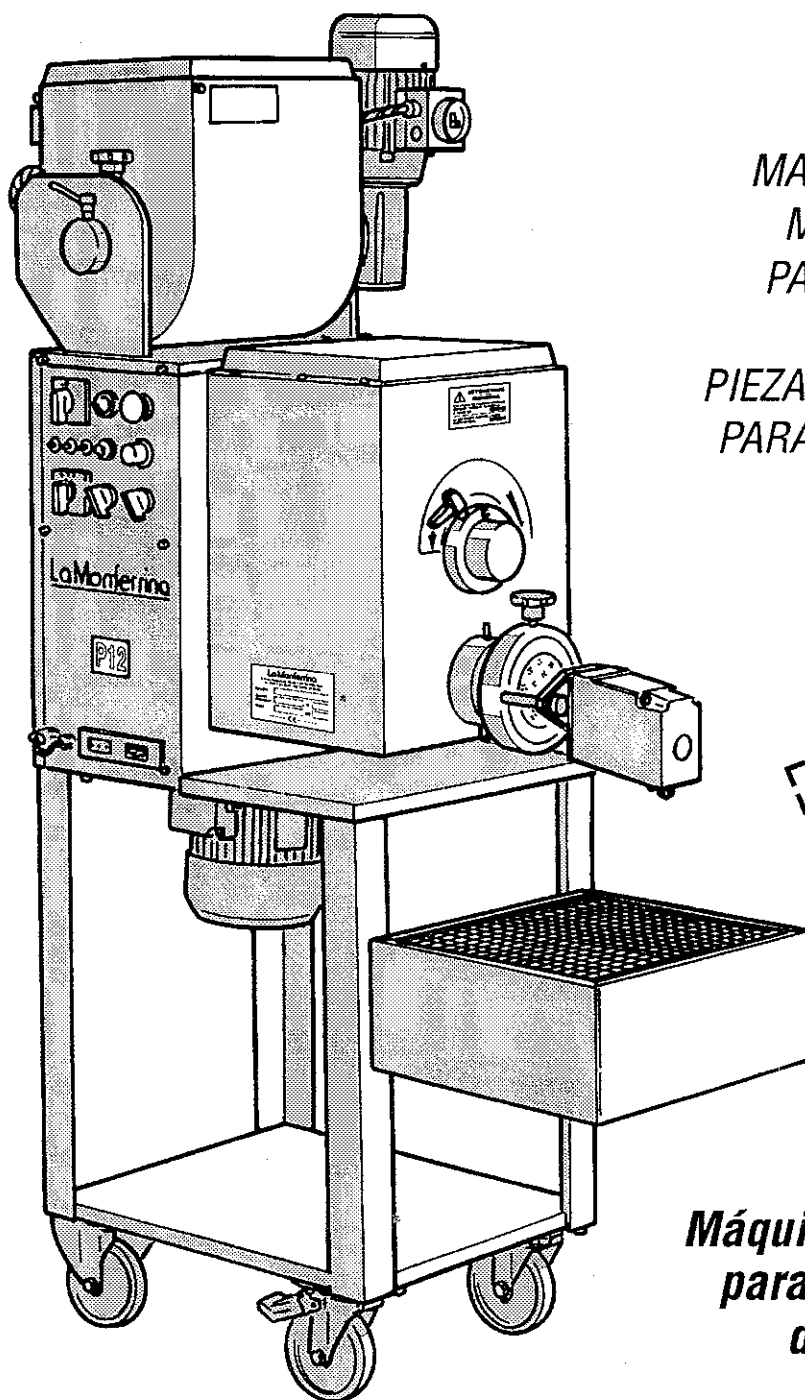
Production code:P12





La Monferrina

Máquinas automáticas para todos los tipos de pasta fresca



MANUAL DE USO Y
MANTENIMIENTO
PARA EL USUARIO

PIEZAS DE RECAMBIO
PARA LA ASISTENCIA
TECNICA

CONTIENE
DECLARACIÓN DE
CONFORMIDAD CE

P12

*Máquina automática
para la producción
de pasta fresca*



Essedi Manuali Tecnici
Torino (011) 2217543

El planteamiento gráfico de este manual está registrado en la oficina de derechos editoriales correspondiente. Cualquier reproducción total o parcial de la metodología de lectura, de la disposición de las secciones, de la compaginación, de la simbología, del texto y de las ilustraciones contenidas en el manual queda totalmente prohibida con arreglo a la ley

Los temas tratados en este manual son los que cumplen expresamente con la " Directiva de Máquinas CEE 89/392 " y modificaciones siguientes y los datos técnicos indicados son los que el fabricante ha suministrado al redactar el manual

Preámbulo

Al agradecerle que haya elegido nuestra máquina P12 le informamos que este modelo cumple con las normas generales de la "Directiva de Máquinas CEE 89/392"

Para garantizar un funcionamiento correcto y para obtener las mejores prestaciones posibles, antes de su uso conviene leer atentamente todas las secciones de este manual.

Los datos técnicos contenidos en este manual son suministrados por el fabricante al redactar el mismo

*Todos los derechos de producción están reservados a "La Monferrina"
Se prohíbe la reproducción aunque sea parcial del texto y de las ilustraciones.
Los datos contenidos en este catálogo se suministran a título indicativo.
"La Monferrina" podrá aportar en cualquier momento modificaciones a los modelos descritos en este catálogo por razones de naturaleza técnica o comercial*

En este modelo de máquina, diseñado para satisfacer las necesidades profesionales del cliente, el fabricante garantiza el suministro de piezas de recambio por un periodo de 5 años después de que deje de producirse el modelo.

Para cualquier controversia será competente el tribunal de ASTI (ITALIA).

Para cualquier comunicación con el fabricante o el establecimiento de venta citar siempre los datos indicados en la placa de identificación de la máquina.

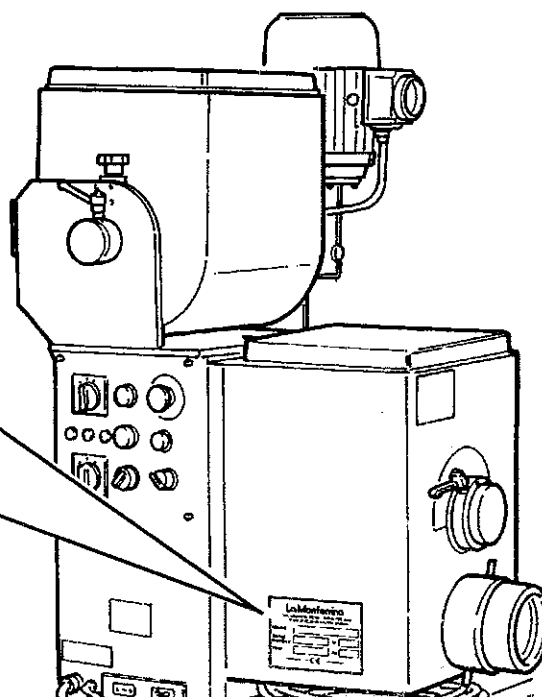
La Monferrina
Via A. Vespucci, 38/40 - 14100 ASTI Italy
Tel. (0141) 27.32.32 - Fax (0141) 27.54.85

Model

Serial Number V

Year Hz

— **CE** —



**El manual debe acompañar a la máquina
en caso de reventa.**

DECLARACION CEE DE CONFORMIDAD

El Fabricante

"La Monferrina" de A. Mascero & C. snc

con domicilio en Asti (ITALY), Via Vespucci, 38/40

declara bajo su responsabilidad,

que el tipo de máquina para la producción

de pasta fresca descrita en este manual

Modelo

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

N° de serie

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Año de fabricación

--	--	--	--

Voltaje

--	--	--

Hz

--	--	--

cumple con las DIRECTIVAS 89/392 CEE - 89/336 CEE



Nombre:

Apellidos:

Posición: ☐ Propietario

☐ Representante legal

Asti a,

Sello y Firma

--

Garantía

Condiciones y limitaciones de la garantía:

"La Monferrina" garantiza este modelo de máquina durante 12 meses

La garantía pierde su validez si la máquina es reparada por terceros no autorizados o si se utilizan herramientas, accesorios que no son de "La Monferrina" o que no han sido recomendados o aprobados por "La Monferrina" o se constata la eliminación o alteración del número de matrícula durante el periodo de garantía

La garantía comienza a partir de la fecha de compra y la cartulina, cumplimentada debidamente en todas sus partes, ha de enviarse antes de 10 días a más tardar

Como fecha de compra vale la indicada en el documento fiscal cuando el establecimiento de venta entrega la máquina

"La Monferrina" se compromete a reparar o sustituir gratuitamente las piezas que dentro del periodo de garantía demuestren tener defectos de fabricación

Los defectos que no puedan atribuirse claramente al material o a la fabricación se examinarán en nuestros Centros de Asistencia Técnica o en nuestra fábrica

Si la reclamación fuera injustificada, todos los gastos de reparación y/o sustitución de piezas se cargarán al comprador

El presente certificado de garantía y el documento fiscal han de mostrarse al personal técnico que efectúa la reparación, o han de acompañar a la máquina que se envía para la reparación

La garantía pierde su validez si la máquina ha sido reparada por terceros no autorizados. Se excluye la sustitución y prolongación de la garantía a raíz de intervenciones para la reparación de averías

La reparación se realiza en nuestro Centro de Asistencia Técnica y ha de llegar con porte pagado (con gastos de transporte y por cuenta del usuario, salvo acuerdo contrario)

De todas formas, se excluyen de la garantía: los daños accidentales, por transporte, por incuria o tratamiento inadecuado, por uso inapropiado que no cumpla con las advertencias indicadas en el libro de instrucciones, y de todas formas por fenómenos que no dependan del funcionamiento o uso normal de la máquina

La empresa "La Monferrina" declina cualquier responsabilidad por posibles daños a personas o cosas, causados por uso incorrecto o imperfecto de la máquina

Para cualquier controversia será competente el tribunal de ASTI (ITALIA)



Si no se envía el cupón de garantía "La Monferrina" no podrá efectuar el registro excluyendo así el derecho a la garantía en cuestión.



Consejos sobre la producción de la pasta

Para el empaste puede utilizarse cualquier tipo de harina, o sémola, o mixto de sémola y harina. La masa puede trabajarse solamente con huevos o mezcla de huevos y agua.

El agua puede sustituirse parcialmente con espinacas o verduras bien trituradas para obtener pastas verdes o concentrados de tomate para obtener pastas rojas u otros ingredientes: "en estos casos se aconseja utilizar sémola de trigo duro"

Para obtener un buen empaste se necesitan aproximadamente 300-350 gr. de líquido cada kg. de harina; este líquido puede ser de huevo solamente, de agua solamente, o una mezcla de agua y huevos. Dado que la humedad de la harina varía según el tipo, el clima y el lugar en que se guarda, las dosis indicadas han de ser adecuadas al tipo de harina que se trabaja disminuyendo o añadiendo un poco de líquido.

La masa es el adecuado cuando al final del trabajo se presenta en granos grandes como un grano de café. Si la harina se mezcla formando una masa homogénea significa que se le ha vertido demasiado líquido, en este caso antes de girar el interruptor de "amasado" a "trefilado" añadir un poco de harina y dejar amasar un poco más. En cambio, si la harina no forma bolitas sino que permanece muy harinosa conviene añadir un poco de líquido.

A continuación damos algunas recetas para varios tipos de pasta. Tener en cuenta que siempre pueden modificarse los ingredientes y las cantidades según la propia experiencia y gusto.

Preparación de hojaldre para raviolis:

Harina tipo 00 70%

Sémola de trigo duro 30%

5 huevos por kg. + agua

Amasar unos 10 minutos

La masa deberá tener un porcentaje de humedad entre huevos y agua del 32% aproximadamente.

Preparación de pasta para tallarines:

Harina tipo 00 70%

Sémola de trigo duro 30%

5 huevos por kg. + agua

o bien:

Sémola de trigo duro 100%

5 huevos por kg. + agua

Amasar 15 minutos aproximadamente con una humedad del 30-33% aproximadamente

Preparación de pastas de sémola:

Para este tipo de pasta se emplean sólo sémola de trigo duro y agua en un porcentaje del 30-33%. Cuando se emplean tipos distintos de harina conviene mezclarlo bien antes de añadir el líquido.

A discreción del gusto del consumidor se puede añadir a la masa sal en cantidad indicativa de 2 gr. por kg. de harina tratando de diluirla para evitar que se hagan grumos.

INDICE



Sección Información

pág 1

- Pag 2 Información sobre el manual
- « 3 Información sobre la máquina
- « 4 Accesorios suministrados / Opcionales
- « 5 Datos técnicos
- « 6 Identificación de los componentes principales



Sección Seguridad

pág 7

- Pag 8 Información sobre la seguridad
- « 9 Advertencias generales
- « 11 Placas y símbolos de seguridad



Sección Instalación

pág 13

- Pag 14 Instalación
- « 17 Puesta en marcha



Sección Funcionamiento

pág 19

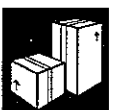
- Pag 20 Descripción de los mandos
- « 21 Ciclo de trabajo
- « 25 Sustitución de la trefiladora



Sección Mantenimiento

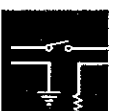
pág 27

- Pag 28 Limpieza
- « 31 Mantenimiento



Sección Piezas de recambio (para la asistencia técnica)

pág 33

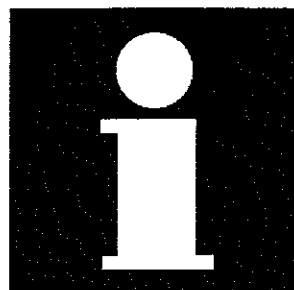


Sección Esquemas eléctricos (para la asistencia técnica)

pág 45

1

Sección Información



Este manual contiene precauciones de seguridad, instrucciones de instalación, funcionamiento, mantenimiento y la sección dedicada a la asistencia técnica que incluye la lista de las piezas de recambio y los esquemas eléctricos.

Algunas ilustraciones de este manual indican piezas o accesorios que pueden ser diferentes de los de su máquina. Las protecciones y las tapas podrían haberse quitado para aumentar la claridad de las ilustraciones.

La mejora y la evolución constante del producto podrían haber causado algunas ligeras modificaciones en la máquina, que no se incluyen en este manual.

Leer, estudiar y mantener este manual al alcance de la mano.

Cada vez que surjan problemas sobre la máquina o sobre esta publicación, consultar a la empresa "La Monferrina" sobre la información disponible más reciente.



• Seguridad:

En esta sección se incluyen todas las precauciones básicas posibles para garantizar la seguridad del operador. Asimismo, esta sección indica el texto y la ubicación de las etiquetas de advertencia utilizadas en la máquina.

Leer y aprender las precauciones indicadas antes de trabajar o efectuar el mantenimiento de la máquina.



• Instalación:

La sección dedicada a la instalación indica las posibles operaciones de embalaje o ensamblado de componentes de la máquina y todos los controles que se efectuarán antes de usarla. Asimismo, se facilitan indicaciones sobre el montaje de los accesorios suministrados y/u opcionales e indicaciones sobre el transporte.



• Funcionamiento:

La sección dedicada al funcionamiento le sirve de referencia al operador que no conoce la máquina y como repaso al operador experto.

Esta sección ilustra los mandos de la máquina. Las ilustraciones guían al operador a través de unos procedimientos correctos de control, puesta en marcha, funcionamiento y parada de la máquina.

Las técnicas operativas descritas en este manual son las técnicas básicas.

La habilidad y las técnicas se irán desarrollando a medida que el operador adquiera el conocimiento de la máquina y de su habilidad.



• Mantenimiento

La sección dedicada al mantenimiento es una guía para cuidar la máquina.

En esta sección se incluyen todos los puntos de engrase y lubricación de la máquina y las indicaciones relativas a los períodos aconsejados para efectuar dichas operaciones. Asimismo, se facilitan indicaciones para realizar periódicamente la limpieza de la máquina.



• Piezas de recambio: *(para la asistencia técnica)*

La sección de las piezas de recambio, con la ayuda de planos en desguace de las piezas que componen la máquina, y con la ayuda de las listas de piezas, permite localizar la pieza que se ha de sustituir y su código correspondiente para solicitar el componente nuevo.



• Esquemas eléctricos: *(para la asistencia técnica)*

En esta sección se encuentran los esquemas eléctricos de la máquina (con motor monofásico 220 V y trifásico 380 V) útiles para el técnico electricista.

La estructura de la máquina se ha realizado totalmente en acero inoxidable, puro e inalterable, y cumple con las normas contra accidentes vigentes en Italia y en el extranjero.

Los componentes principales de la máquina son los siguientes:

- Motor para depósito superior
- Depósito y eje amasador superior
- Depósito y tornillos sin fin de acero inoxidable
- Eje de acero inoxidable, desmontable para facilitar la limpieza y el mantenimiento.
- Trefiladoras para todo tipo de pasta
- Cortador de pasta automático con variador de velocidad y cuchillas de acero inoxidable.
- Ventilador para secar rápidamente el producto.
- Carretilla de ruedas de acero inoxidable

• Usos previstos

Este modelo de máquina automática P12 se ha diseñado, construido y protegido para producir exclusivamente pasta trefilada a partir de materias primas como la harina de trigo duro y tierno con añadidura de agua y/o huevos

• Ruido aéreo

Con referencia a la normativa D L 277 sobre la intensidad acústica, la máquina se ha diseñado y construido para reducir al máximo la intensidad acústica, generando de todas formas un nivel de presión acústica continuo inferior a 70 dB.

• Valores ambientales

La máquina trabaja correctamente dentro de los valores ambientales siguientes:
Temperatura comprendida entre + 20° y + 30°
Humedad comprendida entre 40% y 50%.

• Desguace

En caso de desguace la máquina se desmantelará en vertederos adecuados cumpliendo con la legislación vigente.

La estructura de la máquina es de acero (AC) y policarbonato (PC)

El motor eléctrico es de aluminio (AL), acero (AC), cobre (CU) y poliamida (PA)

Recoger el aceite usado del reductor y desecharlo en los centros de recogida oportunos.

Las trefiladoras, para obtener los diferentes formatos de pasta, pueden ser de dos tipos. Con el primer tipo, de bronce, se obtiene una pasta de superficie más arrugada y opaca. Con el segundo tipo, de teflón, se obtiene una pasta de superficie más lisa y brillante. Las trefiladoras de teflón son más delicadas que aquellas de bronce y permiten obtener una producción por hora ligeramente superior.

La máquina está preparada para conectarle el Grupo de raviolis y el Grupo de ñocos, que se suministran sobre pedido.

Para montar correctamente estos grupos opcionales, lea atentamente los manuales de uso y mantenimiento que se suministran con los mismos.

ATENCIÓN

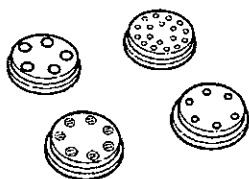
El cliente tendrá la obligación de comprobar que la máquina, durante el transporte, no ha sufrido daños estructurales que podrían perjudicar su funcionamiento y/o su seguridad.





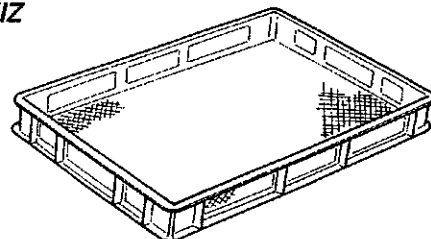
Accesorios suministrados

- 4 TREFILADORAS PARA PASTA

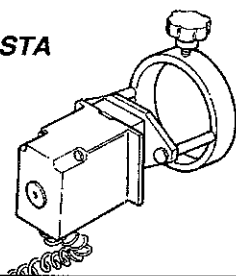


(el formato de la pasta lo elige el cliente al efectuar el pedido).

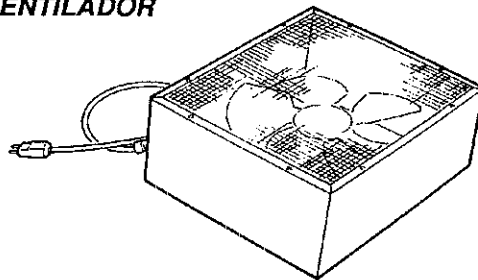
- 1 TAMIZ



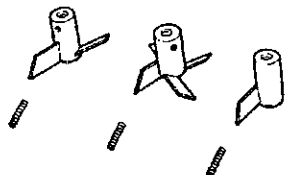
- 1 MOTOR CORTAPASTA



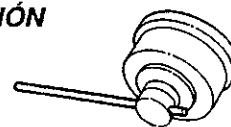
- 1 VENTILADOR



- 1 SERIE DE CUCHILLAS PARA MOTOR CORTAPASTA



- 1 EJE DE REGULACIÓN



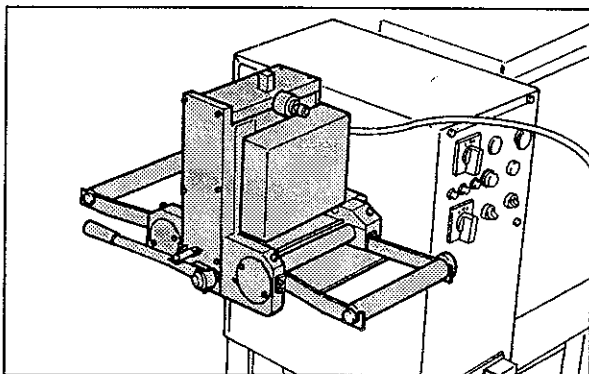
- 1 TAPÓN DE DESCARGA DEL REDUCTOR



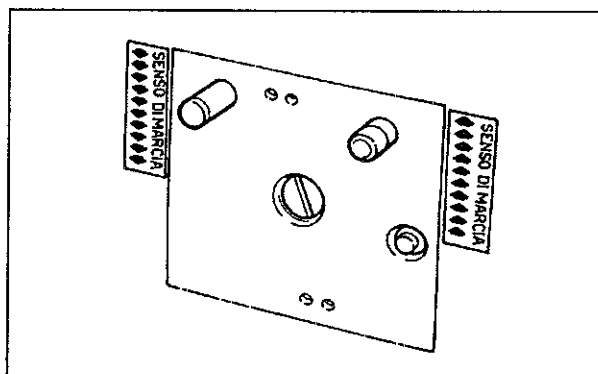
- 1 LLAVE DE BLOQUEO DE LA TUERCA PORTA-TREFILADORAS



Opcionales

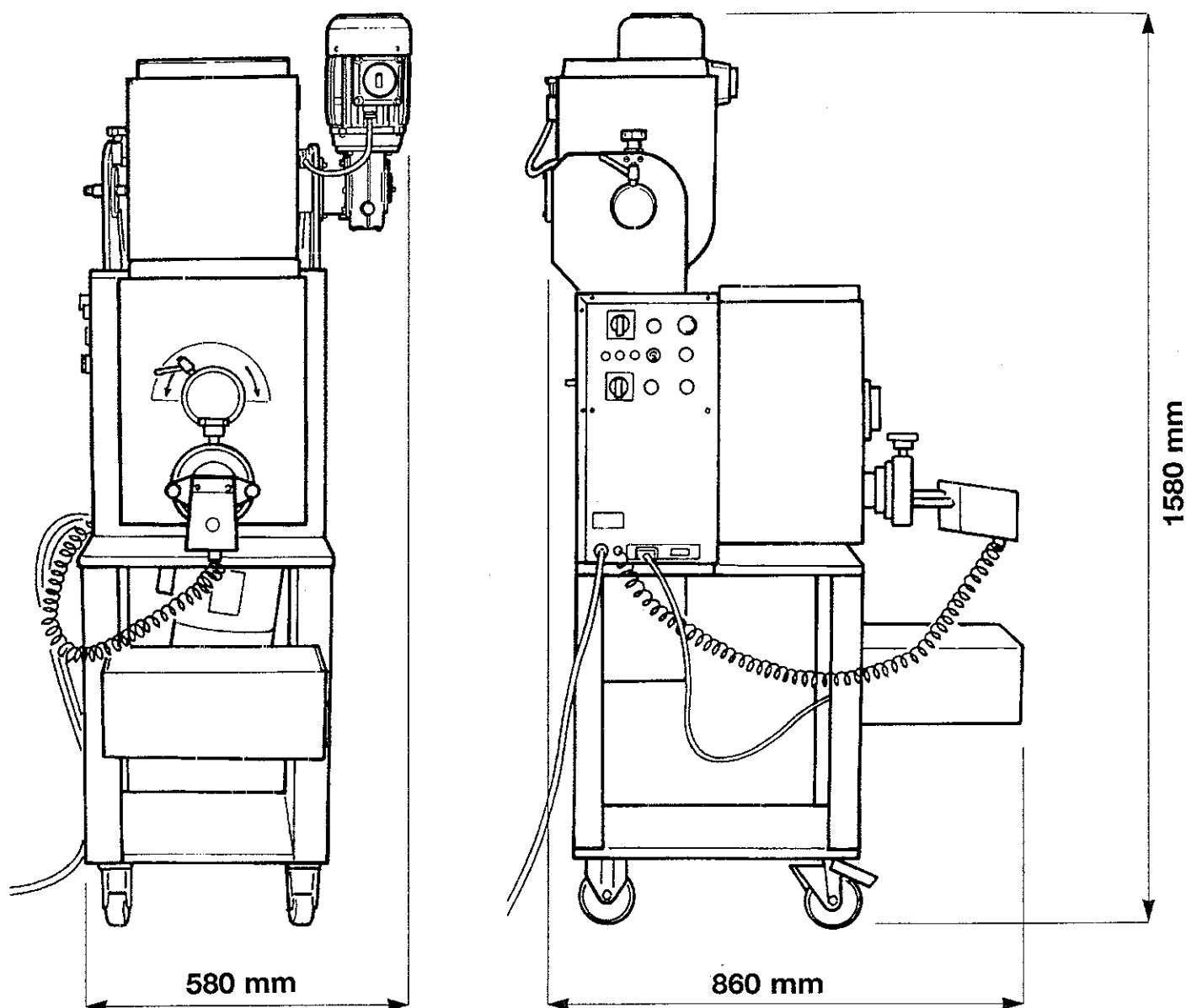


GRUPO RAVIOLIS



Acoplamiento para introducir los grupos opcionales situado en la parte trasera de la máquina.

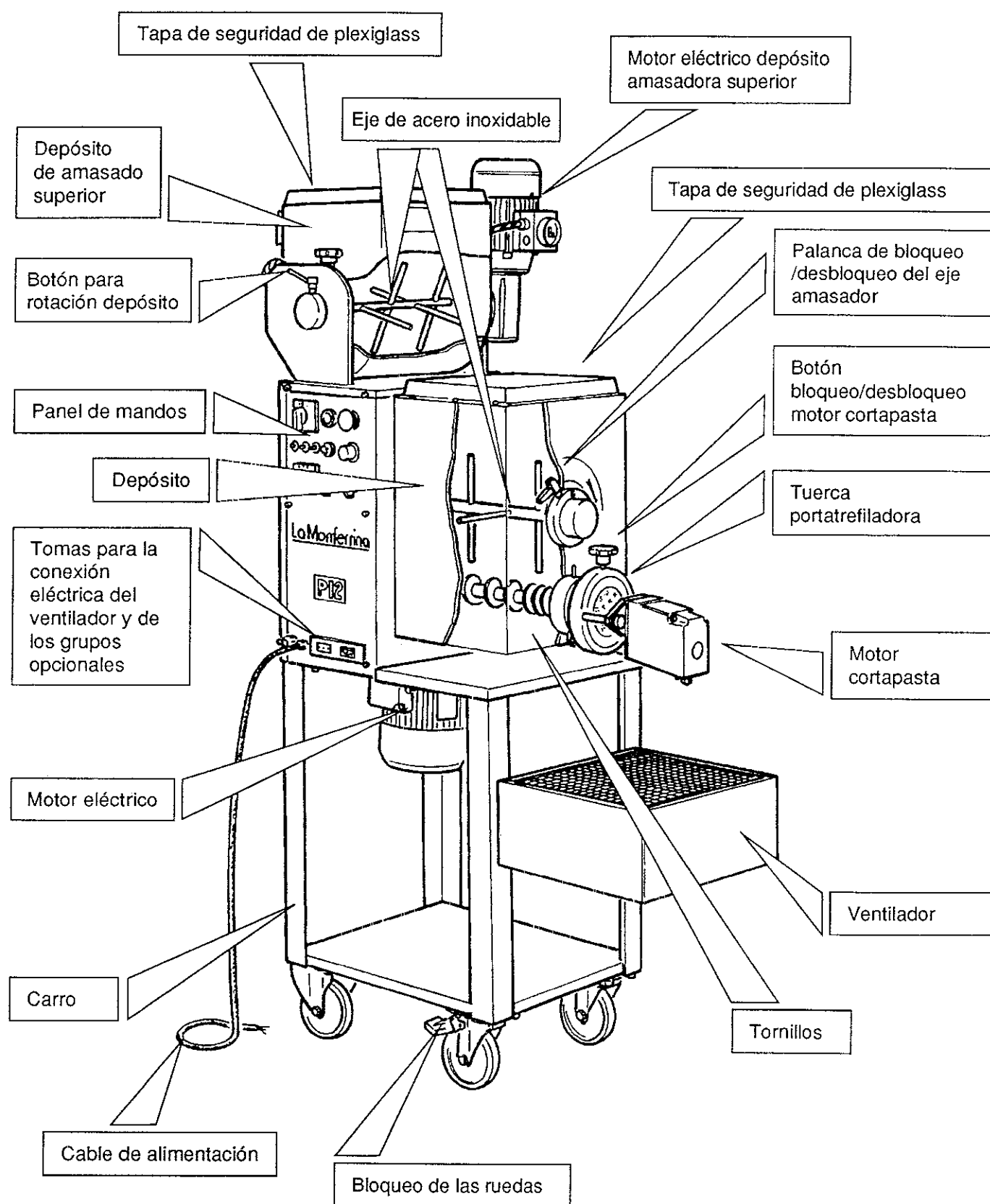
Datos técnicos



Capacidad depósito amasadora superior	Kg.	6
Capacidad depósito amasadora inferior	Kg.	6
Producción de pasta	Kg./h	25÷35
Motor trifásico o monofásico	Hp	1,5
Peso	Kg.	150



Identificación de los componentes



2

Sección Seguridad





Información importante sobre la seguridad

El incumplimiento de las normas o precauciones básicas sobre la seguridad podría provocar accidentes durante el funcionamiento, el mantenimiento y la reparación de la máquina. A menudo, un accidente puede evitarse reconociendo las posibles situaciones peligrosas antes que se produzcan. El operador ha de tener cuidado con los peligros potenciales y disponer de la preparación, competencia e instrumentos necesarios para efectuar estas operaciones correctamente.

El uso inadecuado de la máquina durante el funcionamiento o el mantenimiento puede ser perjudicial, provocando graves accidentes.

No activar la máquina ni efectuar el mantenimiento hasta que se hayan leído y comprendido las instrucciones.

Las precauciones de seguridad y las advertencias se han indicado en este manual y en el producto.

Si no se presta atención a estos mensajes de peligro, el operador puede sufrir accidentes con graves consecuencias para él y para las demás personas.

ATENCIÓN



Los mensajes de ATENCIÓN se visualizan antes de procedimientos que, de no cumplirse, podrían provocar daños al operador.

ADVERTENCIA



Los mensajes de ADVERTENCIA se visualizan antes de procedimientos que, de no cumplirse, podrían provocar daños a la máquina.

La empresa "La Monferrina" no puede prever todas las circunstancias posibles que puedan suponer un peligro potencial. Las advertencias de esta publicación y del producto por tanto no son exhaustivas.

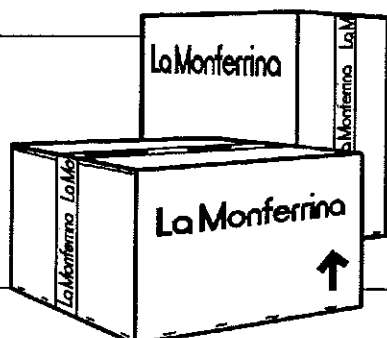
Si se utilizan herramientas, procedimientos, métodos de trabajo o técnicas no aconsejadas explícitamente por la empresa "La Monferrina", habrá que cerciorarse de que no hay peligro para sí mismos y para los demás.

La información, las especificaciones y las ilustraciones de esta publicación son las que se basan en la información disponible al efectuar la redacción de este manual. Las especificaciones, las regulaciones, las ilustraciones y otras leyendas, pueden cambiar en cualquier momento y las modificaciones pueden influir en el mantenimiento que se ha de llevar a cabo.

Advertencias generales



- Leer atentamente este manual antes de activar la máquina.
Si hubiera dudas respecto a alguna instrucción, llamar inmediatamente al agente de venta o al fabricante.
- Si este manual se daña o se pierde habrá que solicitar al agente de ventas otro ejemplar.
- Los daños estructurales, las modificaciones, la alteración o reparación inoportunas pueden modificar la capacidad de protección de la máquina, anulando así este certificado. Las modificaciones tendrán que ser realizadas exclusivamente por técnicos autorizados por "La Monferrina".
- No llevar prendas anchas o elementos que sobresalgan y que puedan engancharse en la máquina.
- Mantener la máquina limpia de materiales extraños como detritos, aceite, herramientas u otros objetos que podrían perjudicar el funcionamiento o provocar daños al operador.
- Bloquear la máquina siempre antes de usarla utilizando unos topes oportunos situados en las ruedas delanteras.
- Desenchufar siempre la clavija eléctrica de la toma de corriente antes de efectuar operaciones de limpieza, mantenimiento o reparación.
- No utilizar la máquina en locales con atmósfera explosiva.
- Manejar con atención las cuchillas suministradas para el motor del cortapasta.
- La máquina ha de trabajar siempre con un solo operador que debe colocarse frente al panel de mandos.
- No dejar la máquina nunca inactiva con la trefiladora montada y/o la masa en el depósito.
- Prestar la atención debida es siempre una responsabilidad del operador.
- Las cuatro ruedas giratorias facilitan el transporte que puede efectuarse solamente en terreno plano y con la atención oportuna evitando el riesgo de que se vuelque. (Las ruedas delanteras han de estar desbloqueadas).

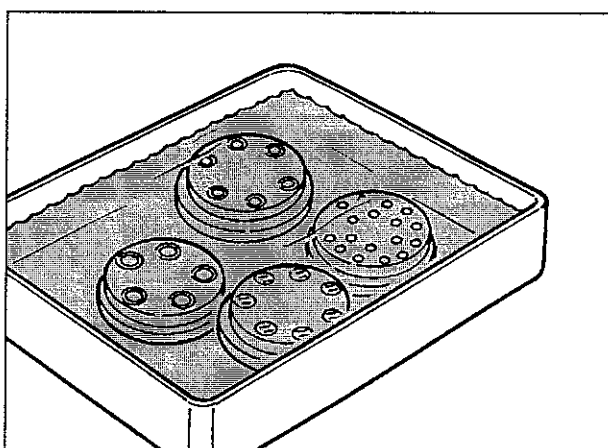


**Utilice recambios
originales**

La Monferrina

"La Monferrina" declina cualquier responsabilidad por usar recambios no originales

La sustitución de las piezas de recambio será efectuada exclusivamente por técnicos de "La Monferrina" o por técnicos autorizados de la misma



Todas las trefiladoras han de introducirse, después de usarlas, en un recipiente con agua, que se cambiará por los menos dos veces al día.
No montar nunca en la máquina una trefiladora olvidada fuera del agua

ADVERTENCIA



**No montar nunca en la máquina una trefiladora
olvidada fuera del agua.**

La Monferrina
Via A. Vespucci, 38/40 - 14100 ASTI Italy
Tel (0141) 27.32.32 - Fax (0141) 27.54.85

Model	
Serial Number	V
Year	Hz

— CE —

Comprobar que el voltaje de la toma de corriente corresponde al indicado en la placa de identificación de la máquina

Placas y símbolos de seguridad



En la máquina se aplican unas etiquetas adhesivas con símbolos y barras y/o mensajes de seguridad

En esta página se indica su ubicación exacta y la naturaleza del peligro

ATENCIÓN

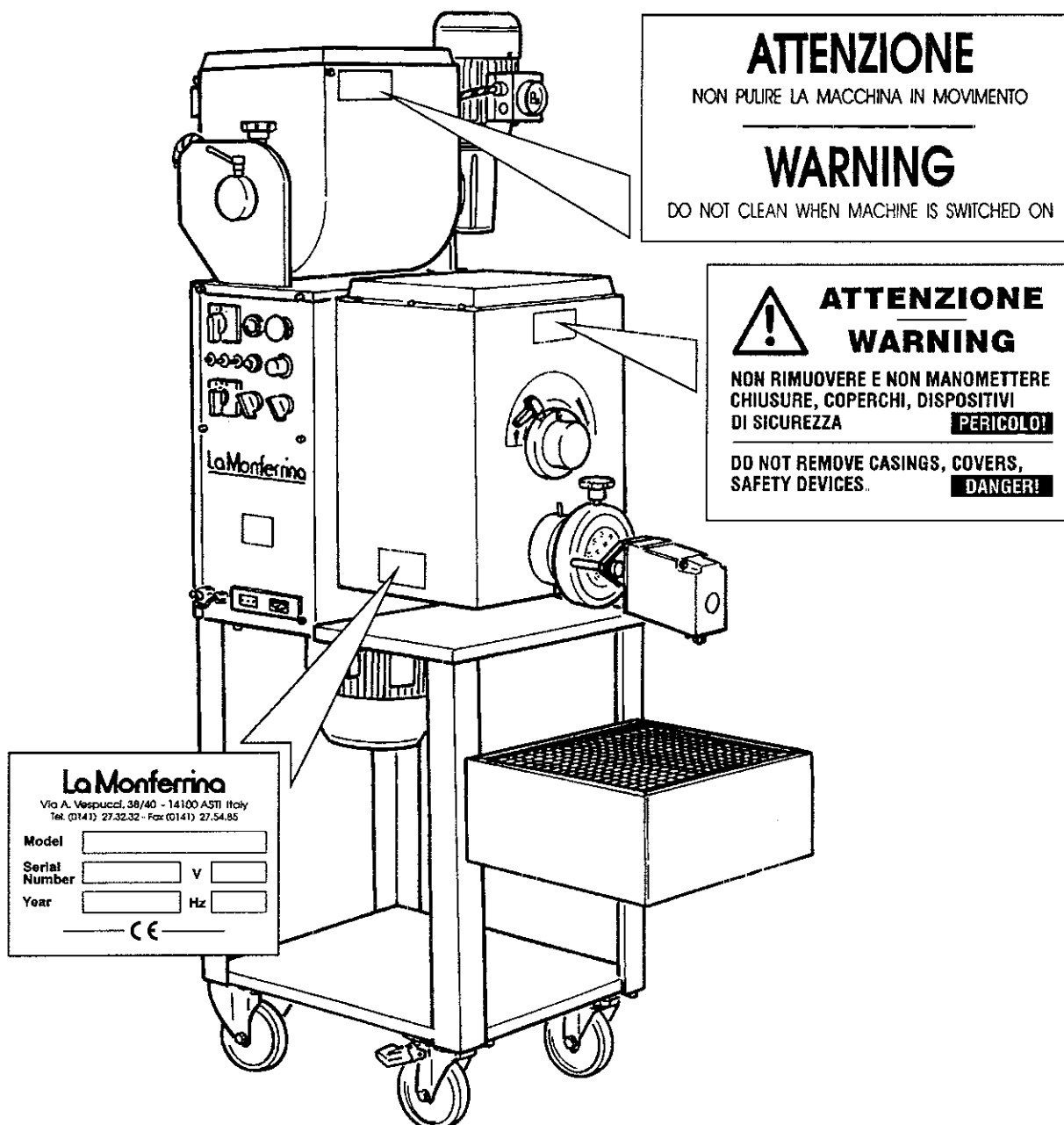
Comprobar que son de fácil lectura todos los mensajes de seguridad.

Limpiarlos con un trapo, agua y jabón.

No utilizar disolventes, gasóleo ni gasolina.

Sustituir las etiquetas dañadas solicitándolas al agente de venta "La Monferrina".

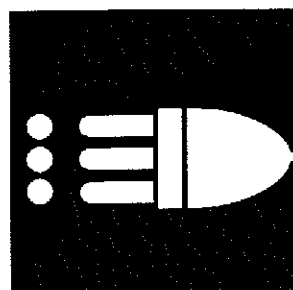
Si una etiqueta se encuentra en una pieza que se ha de sustituir, comprobar que a la pieza nueva se le aplica una nueva etiqueta.





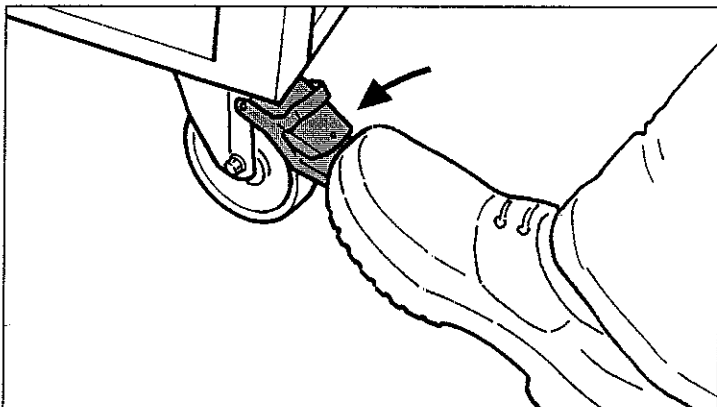
3

Sección Instalación

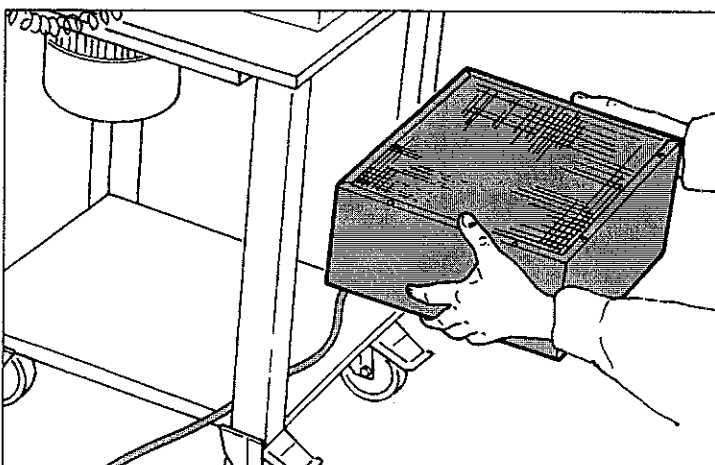




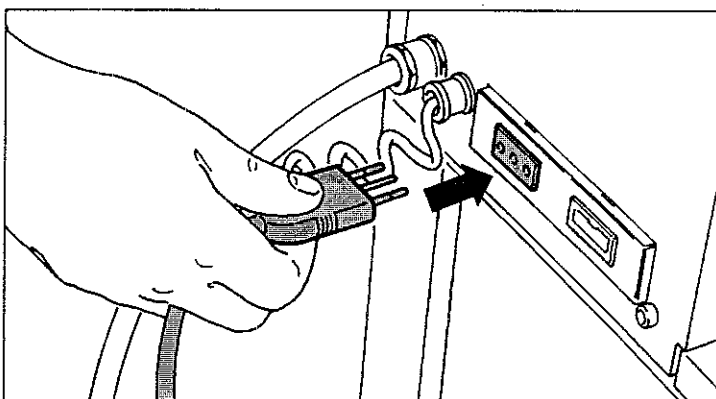
Instalación



Colocar la máquina sobre un terreno perfectamente plano y bloquear las dos ruedas delanteras con los topes específicos



Montar el ventilador en el carro mediante los tornillos suministrados



Enchufar el ventilador a la toma situada en la máquina bajo el panel de mando

La máquina no lleva clavija para la conexión a la toma de la red eléctrica, por lo tanto un electricista tendrá que montar la clavija adecuada

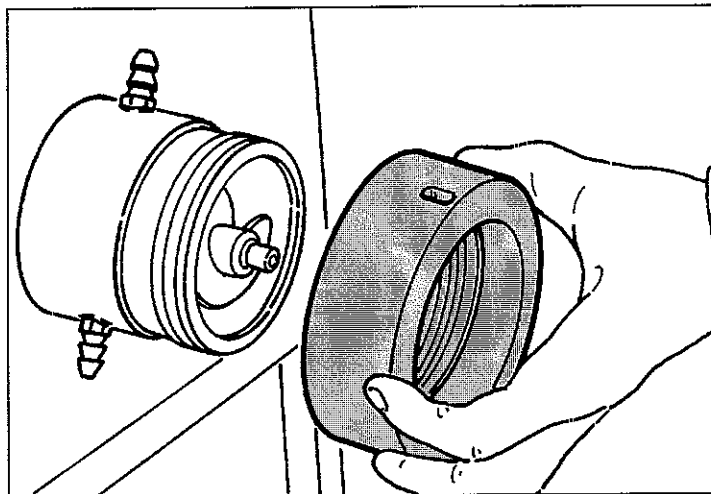
ATENCIÓN



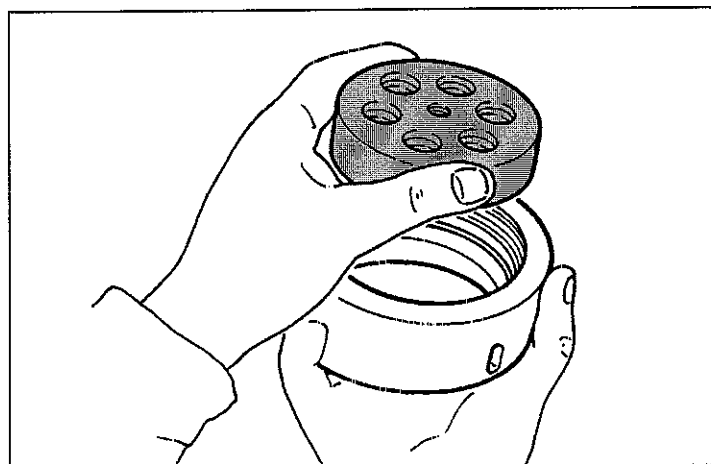
“La Monferrina” declina cualquier responsabilidad para conexiones incorrectas o por usar clavijas no adecuadas a la instalación.



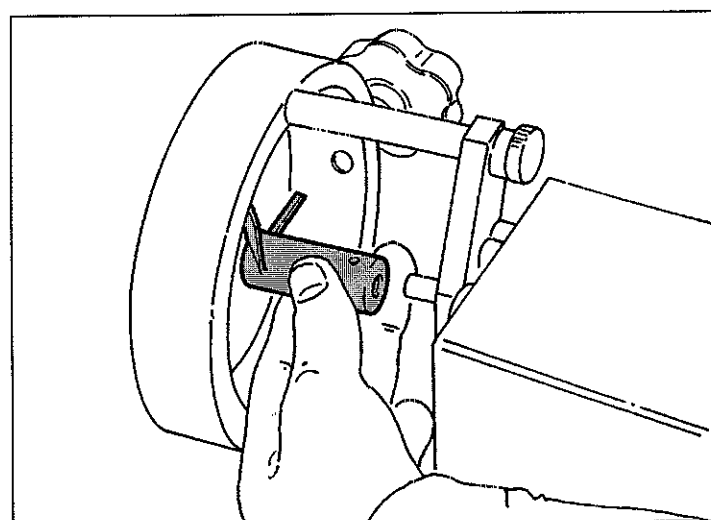
Desenroscar la tuerca portatrefiladora.



Introducir en la tuerca la trefiladora deseada y enroscar la tuerca con trefiladora en la máquina.



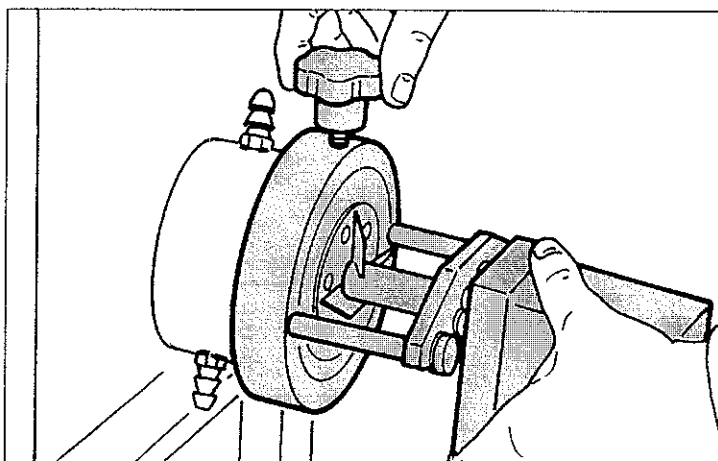
Si se desea producir pasta corta, elegir el cuchillo cortapasta oportuno de los tres suministrados. Meter dentro de la cuchilla el muelle y introducirla en el perno situado en el motor cortapasta.



ATENCIÓN

Manejar con atención las cuchillas suministradas para el motor del cortapasta.





Montar el motor cortapasta en la máquina fijándolo con el panel indicado en la figura.

Arranque



ADVERTENCIA

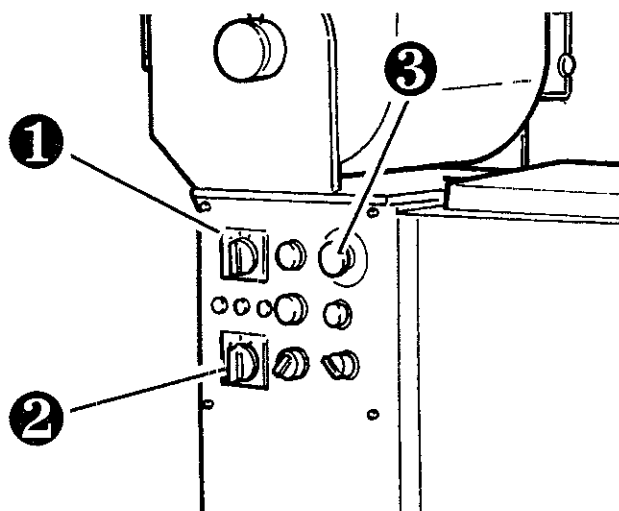
Antes de activar la máquina, comprobar que el voltaje es el que se indica en la placa de identificación, que corresponde al de la red.



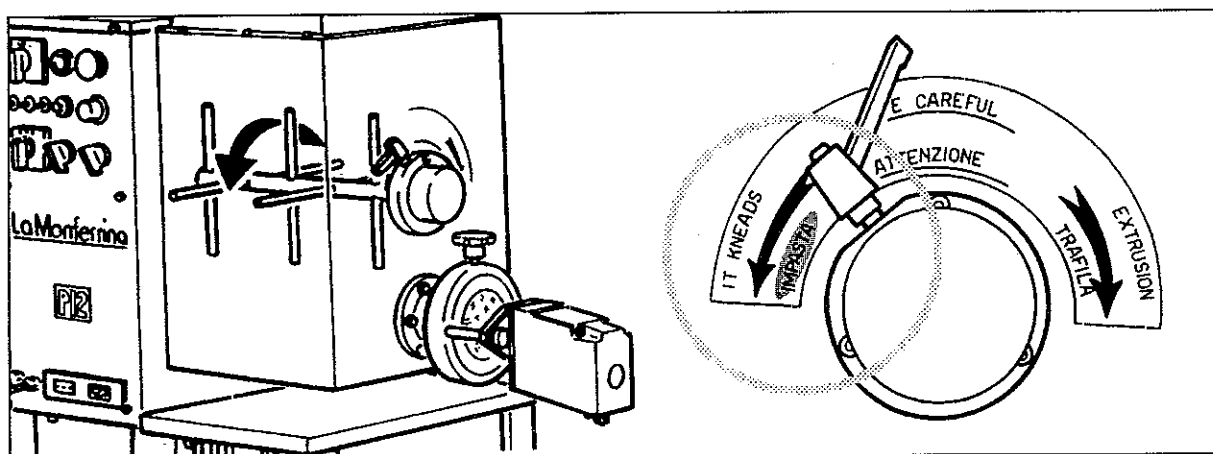
Comprobación fase de alimentación (380 V Trifásica)

Comprobar que el mando del interruptor general ❶ y el del selector "AMASA-TREFILA" ❷ están en la posición "0"

Encender la máquina girando la empuñadura del interruptor general ❶ hacia la derecha (en la posición 1) y girando la empuñadura situada debajo ❷ en la posición "AMASA" hacia la izquierda



Apretando el pulsador de "MARCHA" ❸ del eje amasador (que puede verse a través de la tapa superior en plexiglass) ha de girar hacia la izquierda como se indica en la figura

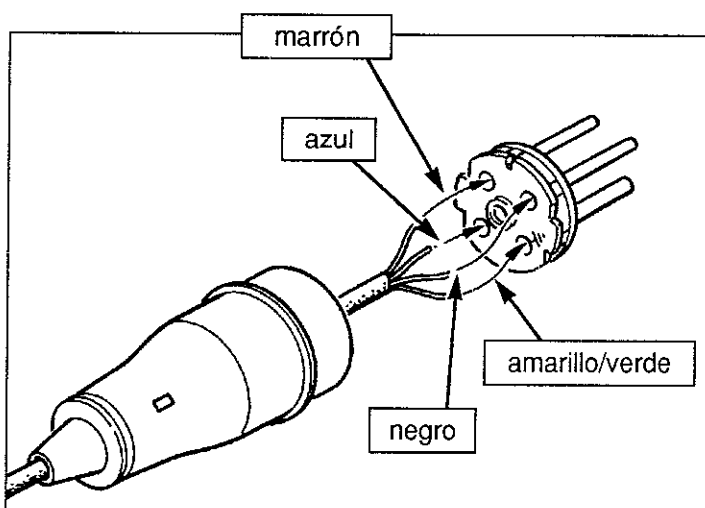
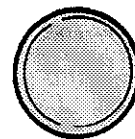




ADVERTENCIA

Si el eje amasador gira en sentido opuesto
apretar inmediatamente
el boton de "STOP".

STOP



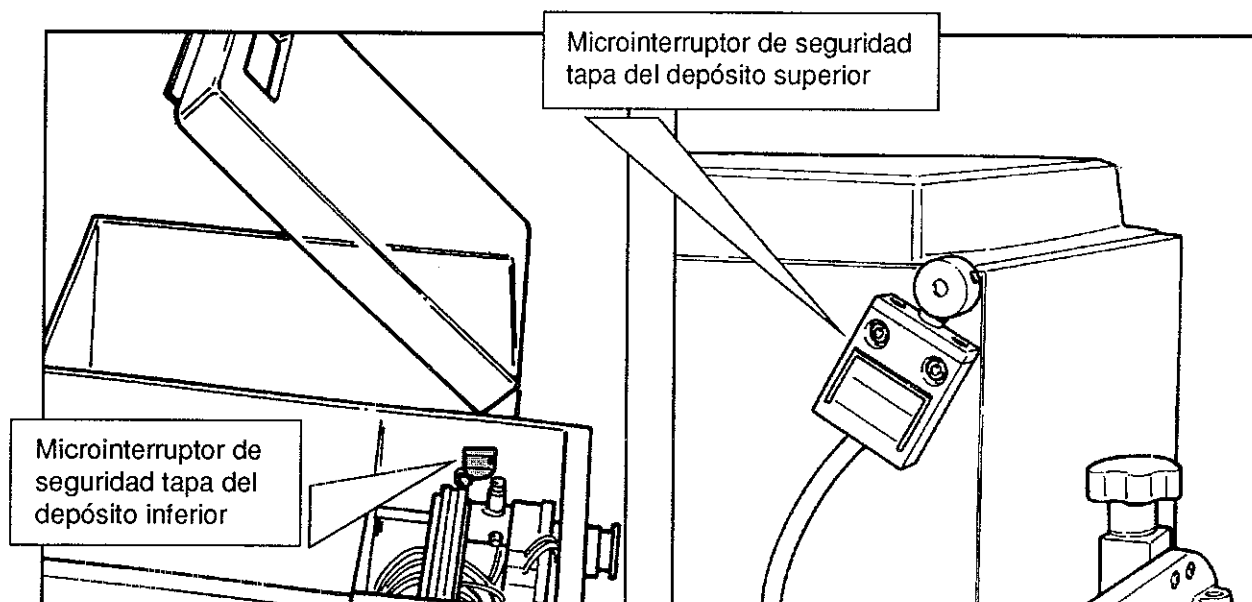
Y cambiar (para motor trifasico)
la fase de alimentacion
invirtiendo en la clavija los
cables negro-marron
El cable amarillo-verde $\frac{1}{2}$ de
tierra no ha de moverse

**Se aconseja que esta
operacion la realice un
electricista.**

Comprobación microinterruptor de seguridad

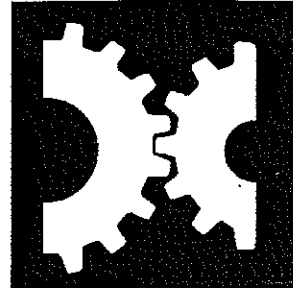
Controlar periódicamente el funcionamiento correcto de los microinterruptores de seguridad que, en caso de levantamiento de la tapa de plexiglass del depósito inferior o superior, han de parar la máquina

Si, una vez levantada la tapa de plexyglass no se para la máquina, habrá que llamar a un electricista y rearmar urgentemente el microinterruptor.



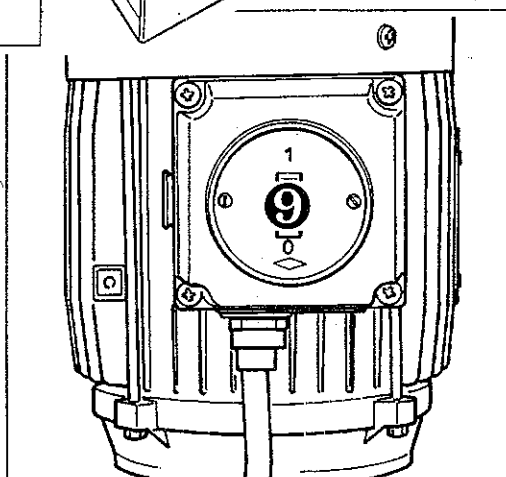
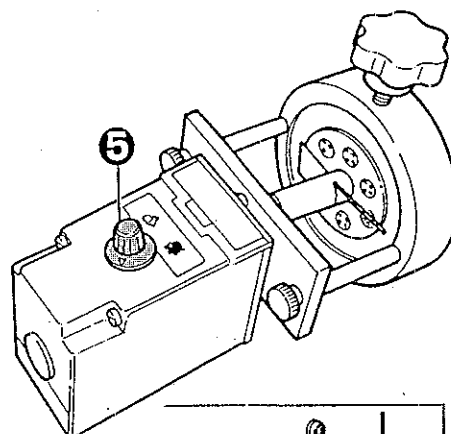
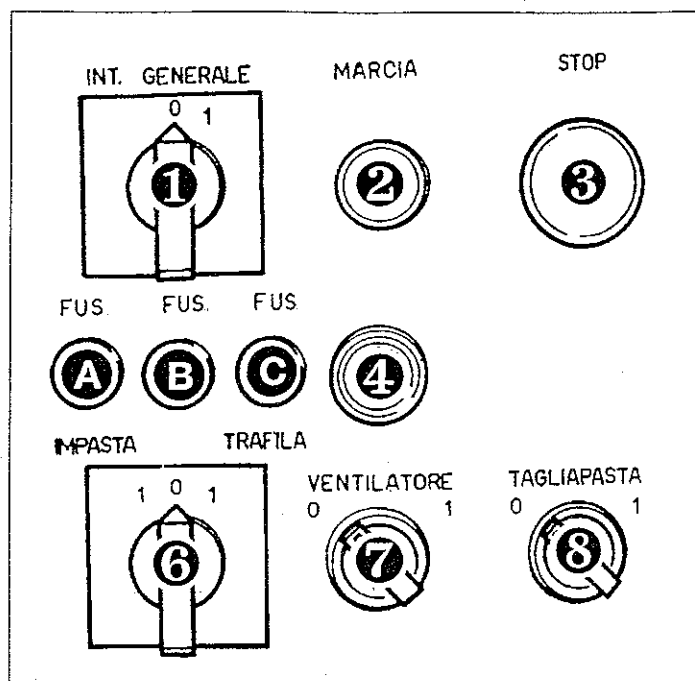
4

Sección Funcionamiento





Descripción de los mandos



- 1** Interruptor general
- 2** Pulsador de marcha
- 3** Pulsador de emergencia
- 4** Testigo ventilador activado
- 5** Empuñadura de regulación de la velocidad del motor cortapasta
- 6** Selector amasa/trefila
- 7** Empuñadura de encendido y apagado del ventilador
- 8** Empuñadura de encendido y apagado del motor cortapasta
- 9** Interruptor de arranque/parada eje amasador depósito superior

	Fusibles	380 V trifásica	220 V monofásica
A	Fusible - A	15 A	25 A
B	Fusible - B	15 A	2 A
C	Fusible - C	15 A	25 A

Ciclo de trabajo



- **Antes del ciclo:**

- Comprobar que todos los selectores del panel de mando y el interruptor situado en el motor superior están en la posición cero (0)

- **Ciclo de trabajo:**

- Abrir la tapa y llenar el depósito de la amasadora con los ingredientes básicos, harina y/o sémola de trigo duro, agua y/o huevos
Se aconseja pesar siempre la cantidad de harina y/o sémola de trigo duro que se introduce en el depósito para poder establecer la cantidad exacta del líquido que se ha de añadir (agua y/o huevos)
Romper los huevos en un recipiente a parte evitando que los fragmentos de la cascara, cayendo en el depósito, puedan atascar la trefiladora.
Asimismo, se aconseja batir bien los huevos mezclando bien la yema y la clara

Nota:

leer los consejos sobre la producción de la pasta al principio del manual.

- Cerrar la tapa de plexiglass transparente asegurándola con el gancho de seguridad

ATENCIÓN

Queda rotundamente prohibido quitar la tapa transparente y/o intervenir sin autorización en el microinterruptor de seguridad!



- Girar hacia la derecha en la posición 1 el mando del interruptor general ❶
- Colocar el interruptor ❸ situado en el motor del depósito superior en la posición 1
El eje amasador se activará preparando la masa
- A los 15 minutos el empaste estará listo para trefilarse
Este tendrá que presentarse friable y dividido en gránulos.

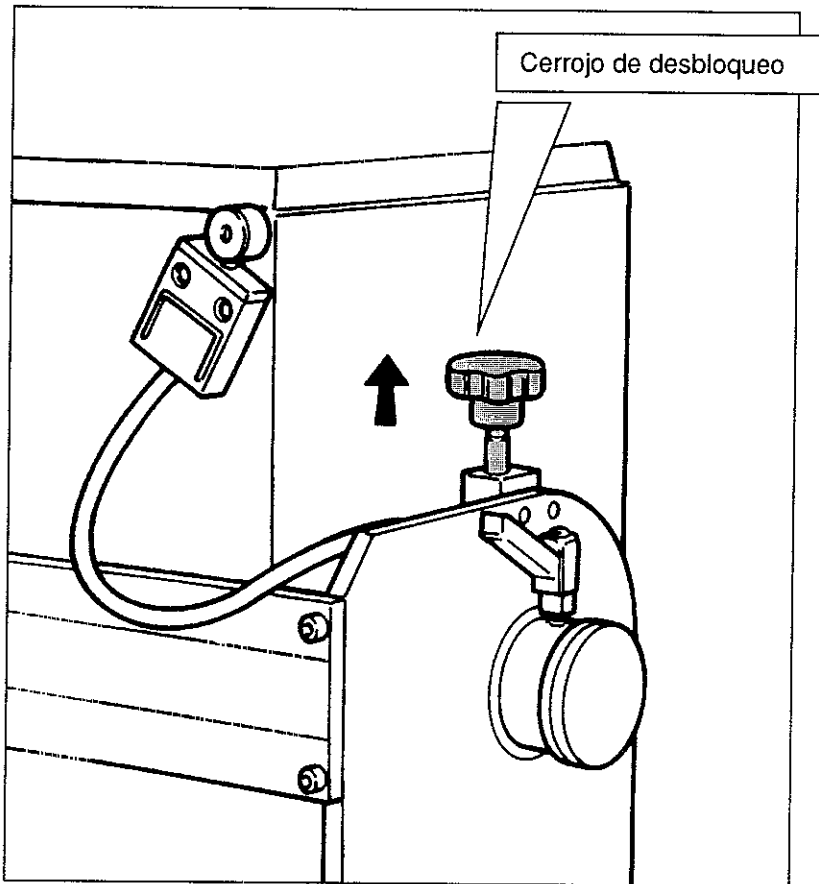
ATENCIÓN

No llevar prendas anchas o elementos que sobresalgan y que puedan engancharse en la máquina.



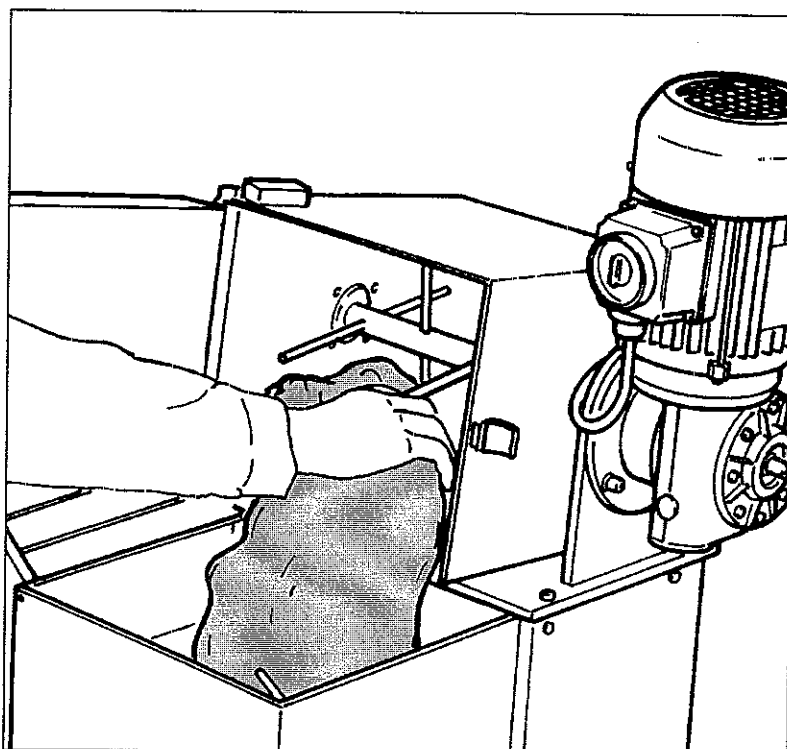


Colocar el interruptor ⑨ en la posición 0 parando el motor del depósito superior.



– Abrir las tapas de plexiglass del depósito superior e inferior

Levantar el cerrojo que bloquea la rotación del depósito superior



– Girar el depósito de amasado superior y trasladar la masa al depósito inferior

Una vez terminada la operación colocar el depósito de amasado superior en la posición anterior

Cerrar la tapa de plexiglass del depósito inferior



- **Para producir pasta larga (tallarines, espaguetis, etc.):**

- Colocar encima del ventilador el tamiz suministrado
- Girar el mando del selector ⑥ hacia la derecha de la posición "AMASA" a la posición "TREFILA"
- Apretar el botón de "MARCHA" ②
- Cortar la pasta manualmente con una espátula o un cuchillo
- Girar el mando "VENTILADOR" ⑦ hacia la derecha en la posición 1
El ventilador se activará secando parcialmente la pasta al salir de la trefiladora

ADVERTENCIA

**No dejar nunca que funcione la máquina con el selector ⑥ girado hacia la derecha en la posición "TREFILA" antes de haber amasado la harina.
Podrían producirse graves daños mecánicos.**



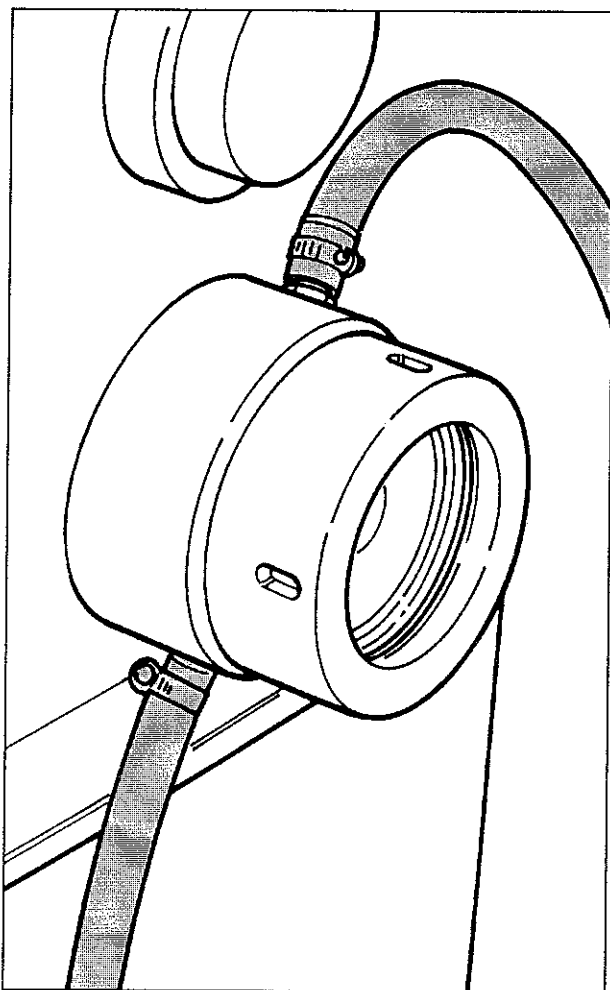
- **Para producir pasta corta:**

- Colocar sobre el ventilador el tamiz suministrado
- Montar en la trefiladora el motor cortapasta, con la cuchilla elegida por la longitud de corte, asegurándola con el botón de seguridad
- Girar el mando "CORTAPASTA" ⑧ hacia la derecha desde la posición 1 activando el motor corta pasta
- Girar el mando del selector ⑥ hacia la derecha de la posición "AMASA" a la posición "TREFILA".
- Apretar el botón de marcha ②
- Girar el mando "VENTILADOR" ⑦ hacia la derecha en la posición 1
El ventilador se activará secando parcialmente la pasta al salir de la trefiladora.

Advertencia:

Con el mando ⑤ se puede regular la velocidad de rotación del motor cortapasta modificando así la longitud de la pasta cortada

- Durante el trefilado de la masa que se encuentra en el depósito inferior podemos utilizar el depósito superior para efectuar una nueva masa.
De esta forma se puede trefilar sin interrupciones evitando tiempos muertos y, por consiguiente, aumentando la producción de pasta



- Durante la operación de trefilado en modo continuo, sobre todo utilizando trefiladores para producir pequeños formatos de pasta, se aconseja enfriar con agua el grupo de la trefiladora.

Introducir dos tubos de goma dentro de los racores situados en el grupo de trefilado y bloquearlos con las abrazaderas correspondientes

• **Si, durante el ciclo de trabajo se detiene la máquina:**

- La protección térmica, situada dentro de la máquina, podría haber intervenido a causa de un recalentamiento excesivo del motor o de una alteración excesiva de tensión
A los pocos minutos la protección térmica se rearmará automáticamente y la máquina estará lista para seguir el ciclo de trabajo.
Repetir las operaciones de puesta en marcha.
- Si, a los pocos minutos y algunos intentos, la máquina no arranca habrá que comprobar que no hay fusibles quemados en el tablero de mando
En todo caso, sustituir el fusible quemado con otro del mismo amperaje (Véase tabla pag 20)
- Si, volviendo a poner en marcha la máquina, ésta no arranca llamar a la asistencia técnica

Sostitucion de la trefiladora

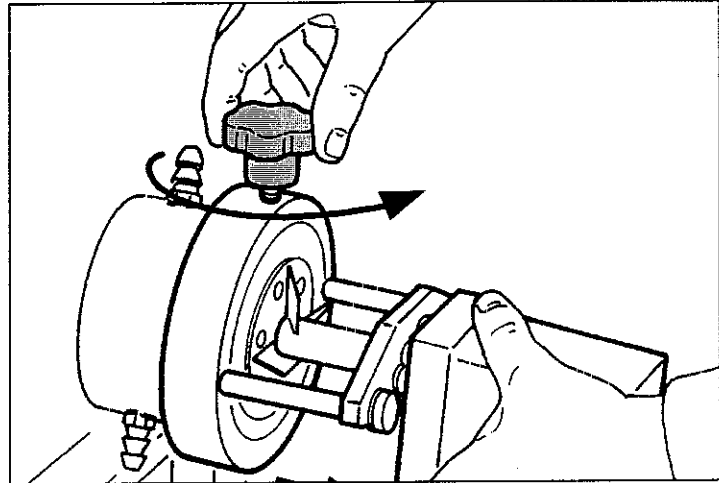


Sostitucion de la trefiladora:

Si se desea sustituir la trefiladora para cambiar el formato de la pasta:

- Apretar el botón de STOP ③ parando así la máquina. Colocar en la posición cero (0) los mandos "VENTILADOR" ⑦ y "CORTAPASTA" ⑧.

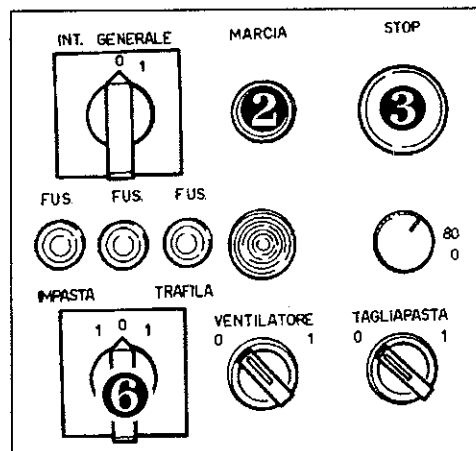
Desenroscar el pomo y extraer el motor cortapasta



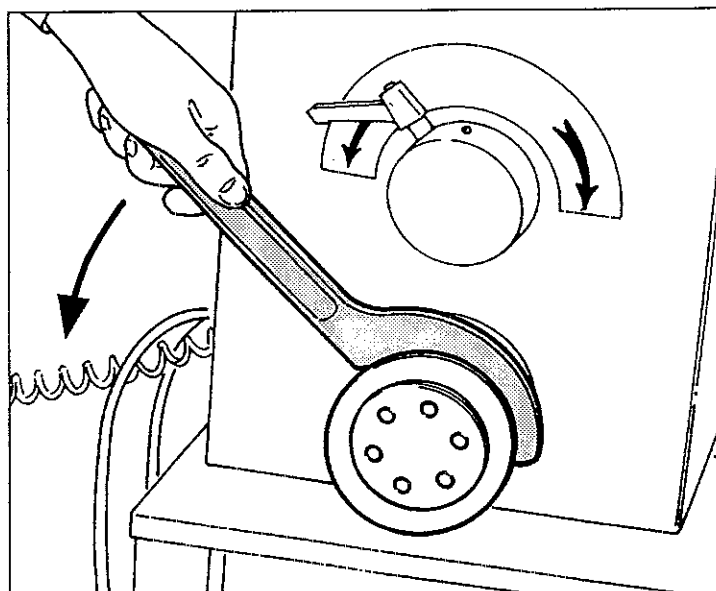
Girar el selector ⑥ en la posición "AMASA"

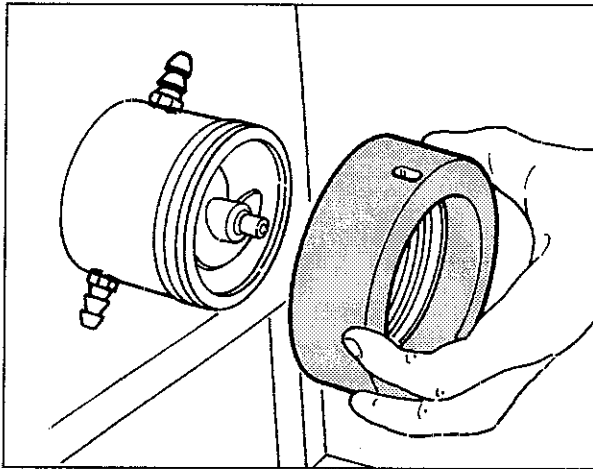
Apretar el pulsador de marcha ② y hacer que la máquina funcione durante 10 segundos aproximadamente disminuyendo la presión del interior de la trefiladora

Parar la máquina apretando el botón de STOP ③.

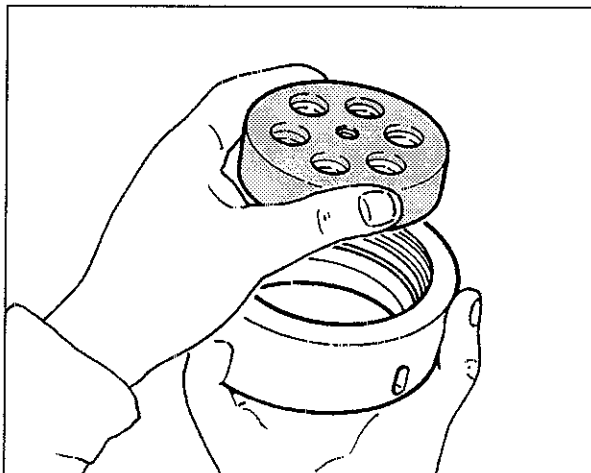


Aflojar la tuerca con la llave suministrada.





Desenroscar y extraer la tuerca

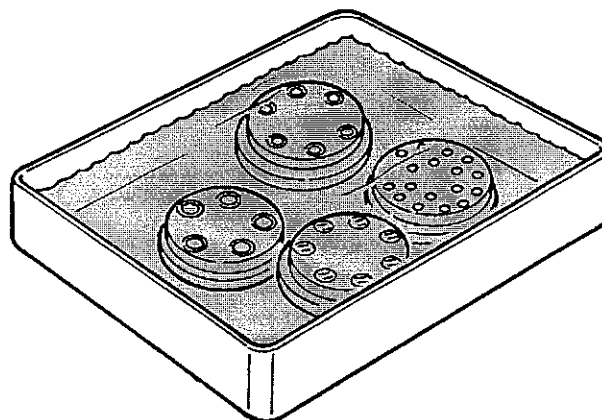


Quitar la trefiladora y sustituirla

ADVERTENCIA

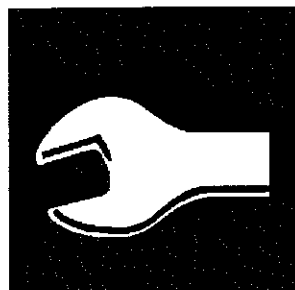


Después de usar las trefile han de meterse siempre en un recipiente lleno de agua evitando que la pasta se seque!



5

Sección Mantenimiento





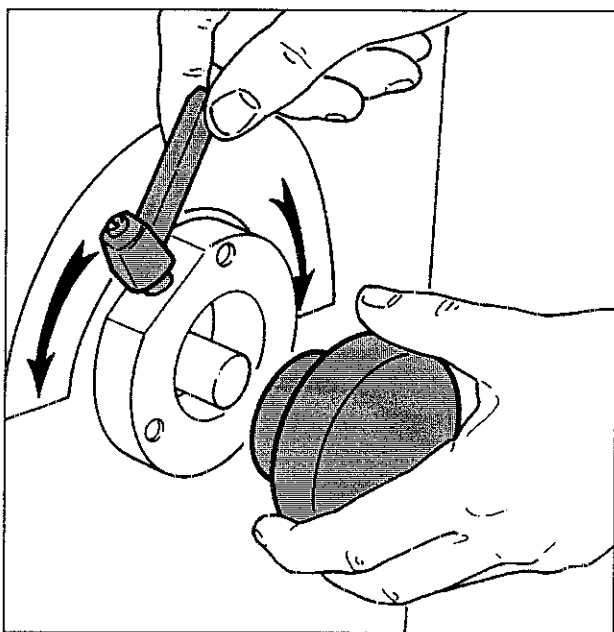
Limpieza



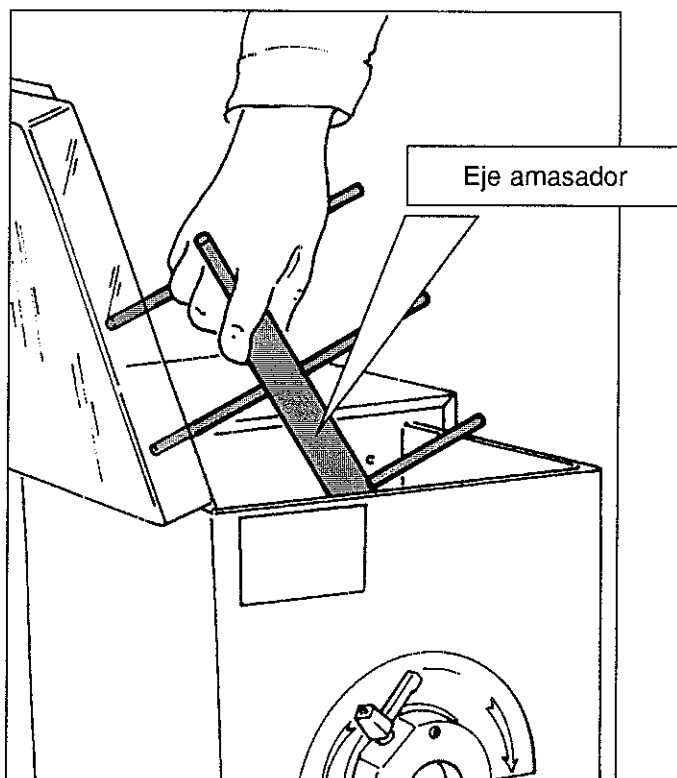
ATENCIÓN

Antes de limpiar la maquina desenchufarla de la toma de corriente!

Para facilitar la limpieza dentro del depósito amasador es preciso desmontar el eje:



Girar hacia arriba, hacia la izquierda, la palanca de bloqueo y extraer la tuerca.



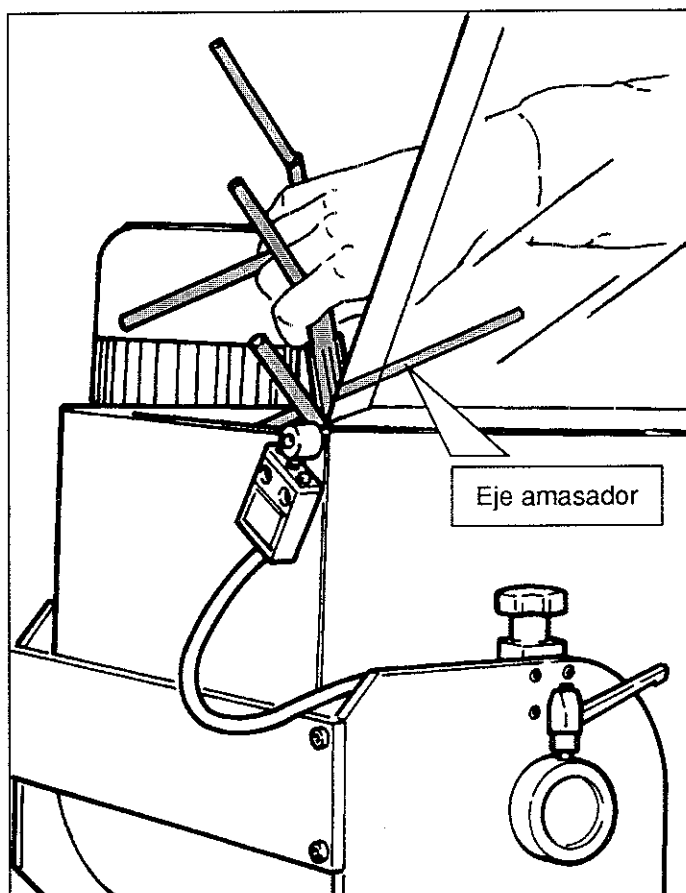
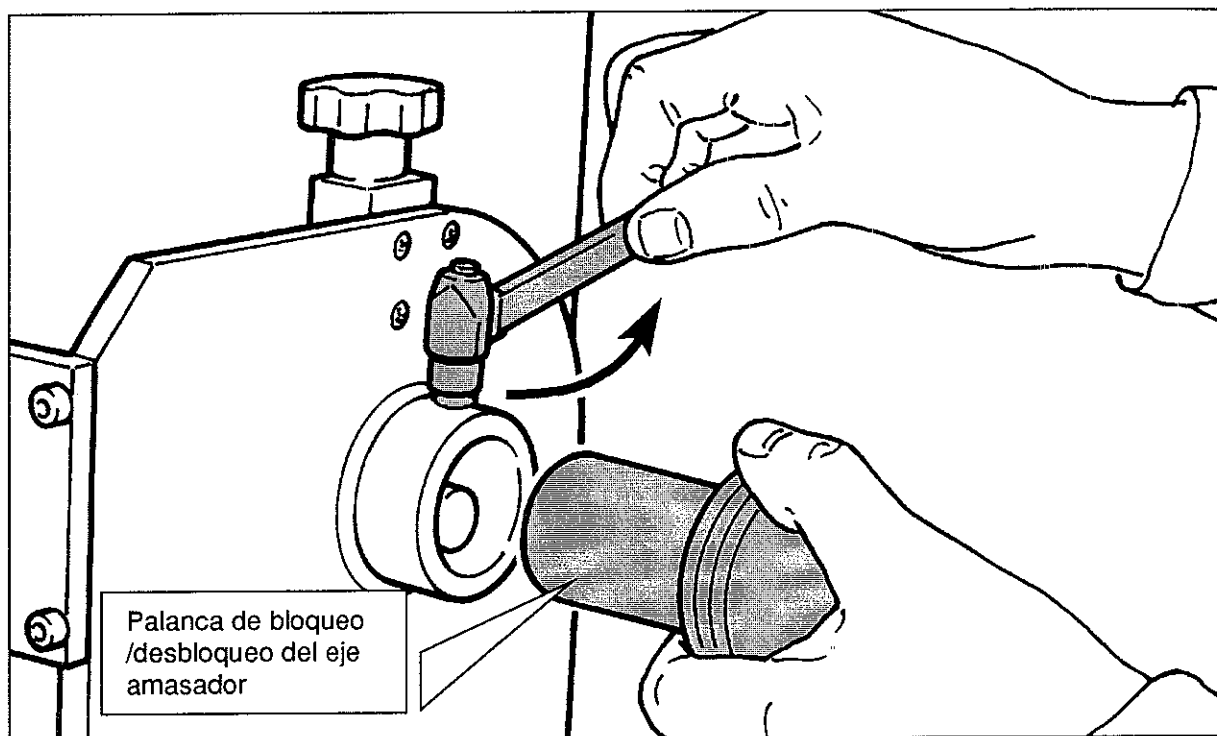
Extraer desde arriba el eje amasador

Limpiar el interior del depósito y el eje quitado con una esponja húmeda.

Montar el eje con su tuerca volviendo a cerrar la palanca de bloqueo



Para facilitar la limpieza dentro del depósito de la amasadora superior hay que desmontar el eje de la forma siguiente:

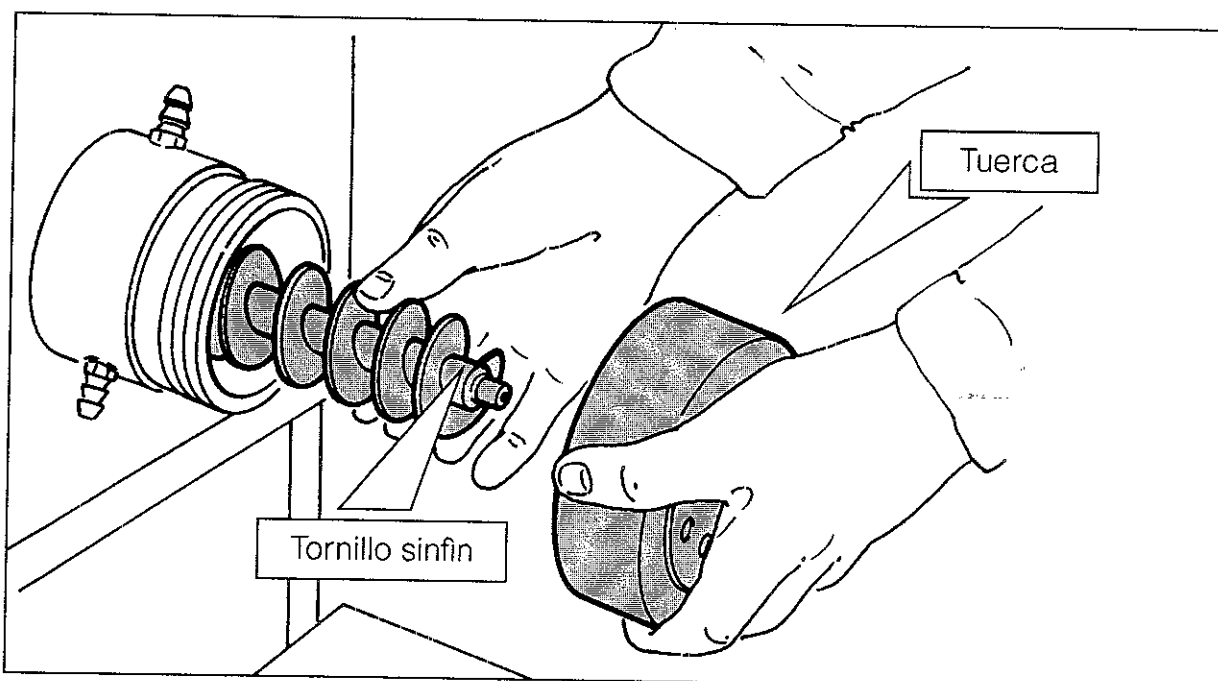
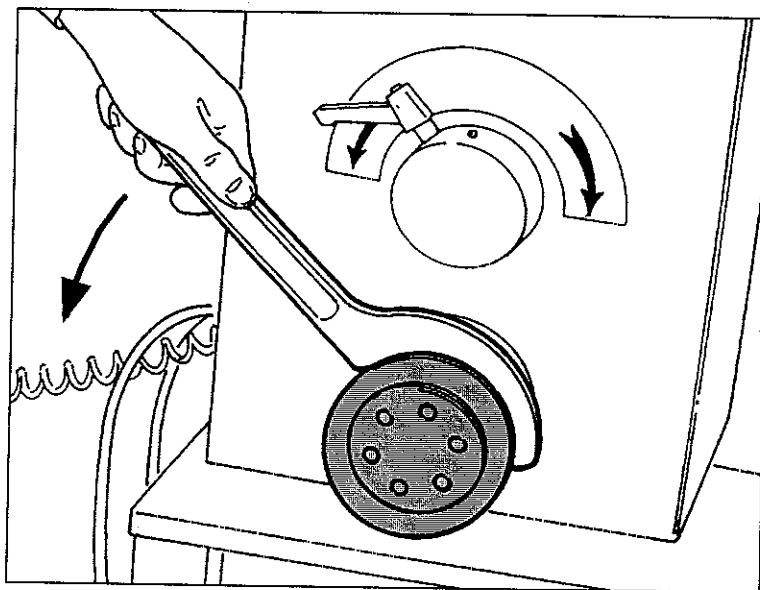


▲ Girar hacia la izquierda la palanca de bloqueo y extraer la tuerca
Extraer por arriba el eje amasador

◀ Limpiar el interior del depósito superior y el eje con una esponja húmeda. Montar el eje con su tuerca cerrando la palanca de bloqueo



Aflojar con la llave suministrada la tuerca portatrefiladora



Desenroscar la tuerca y extraerla. Quitar el tornillo sinfín y limpiarlo con una esponja húmeda

Desmontar de la tuerca la trefiladora e introducirla en un recipiente lleno de agua. La pasta sobrante dentro de los orificios de la trefiladora no ha de secarse nunca. Montar el tornillo sinfín y la tuerca portatrefiladora.

ADVERTENCIA

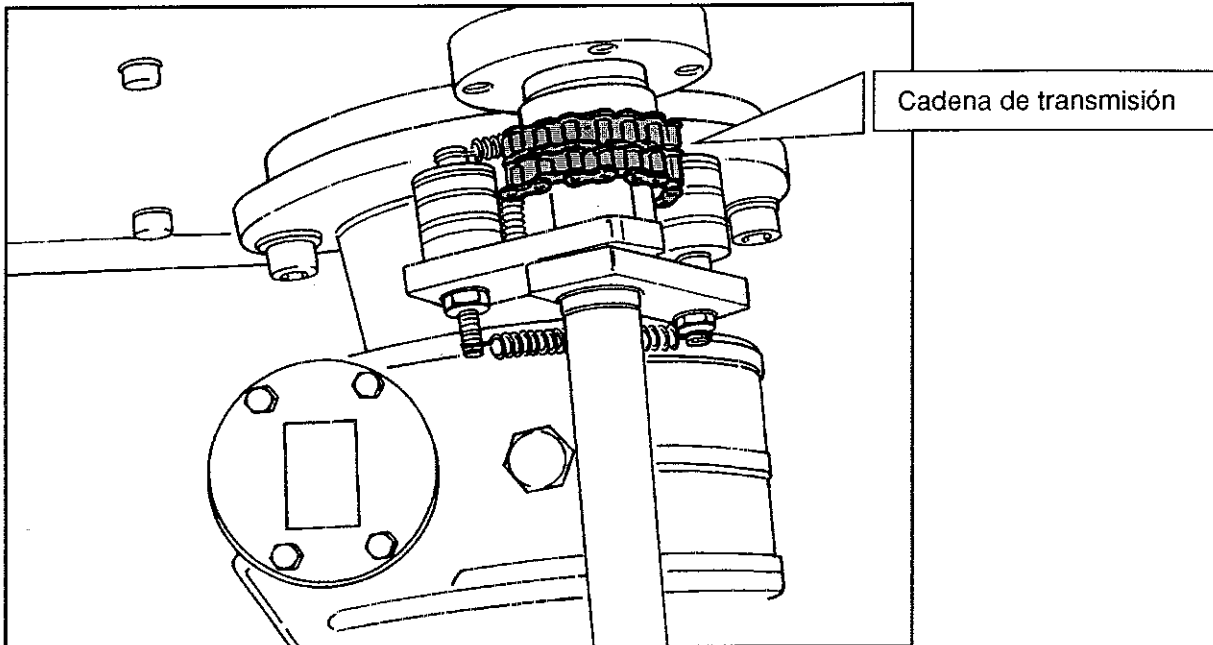


No usar chorros de agua para limpiar la máquina!
No montar nunca una trefiladora que se haya olvidado fuera del agua!

Mantenimiento



Cada seis meses, quitar la tapa superior y engrasar la cadena de transmisión



ATENCIÓN

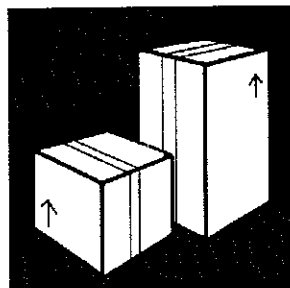
**Antes de comenzar operaciones de mantenimiento
desenchufar la maquina durante las operaciones de mantenimiento!
(limpieza, engrase y lubricación)**







Sección Piezas de recambio



Para la asistencia técnica

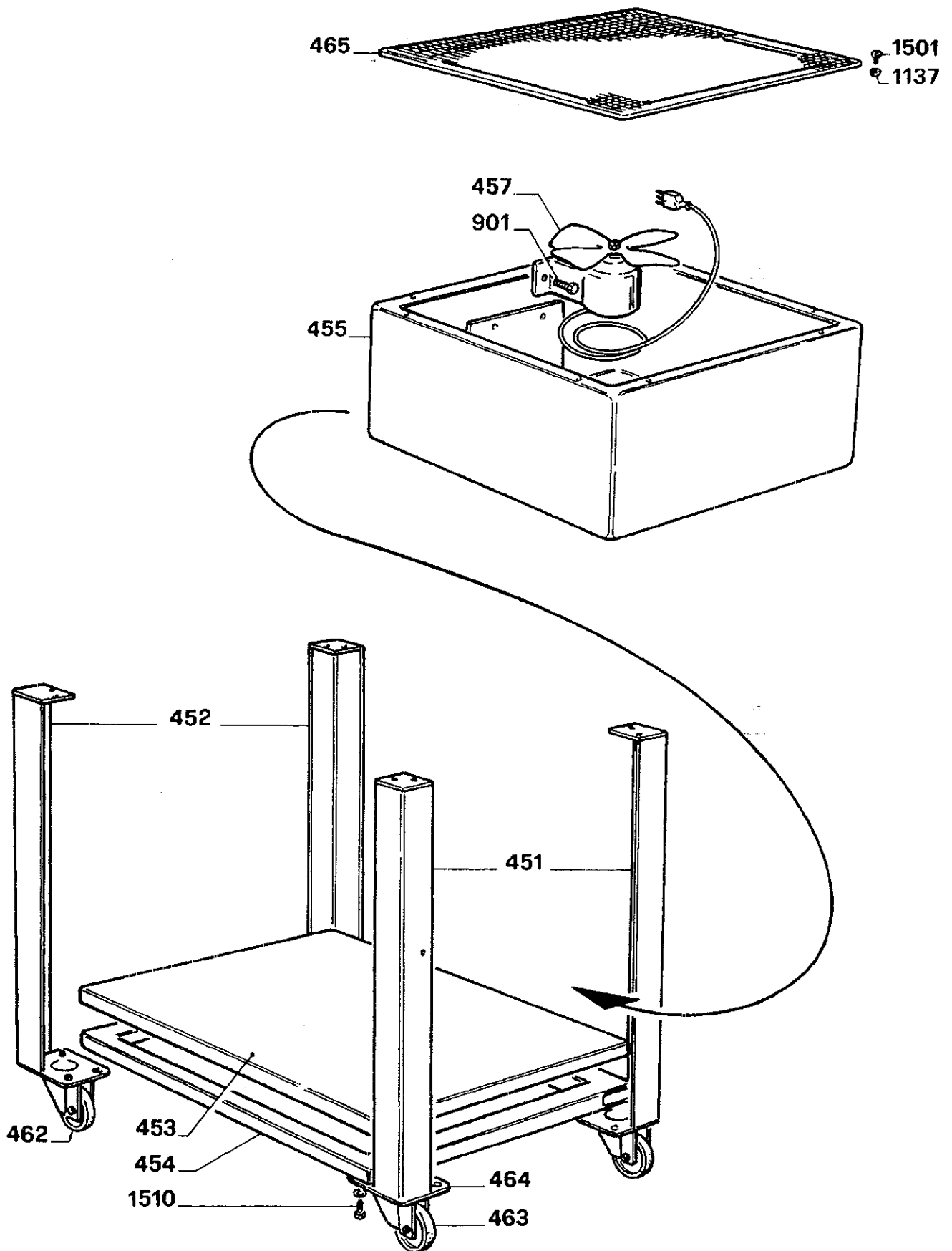


Las piezas de recambio descritas en esta sección han de ser sustituidas por técnicos competentes y autorizados por “La Monferrina”.

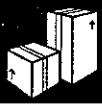
Ponerse en contacto con “La Monferrina” Tel. (0141) 273232 para recibir los nombres de los técnicos de mantenimiento autorizados de la zona.



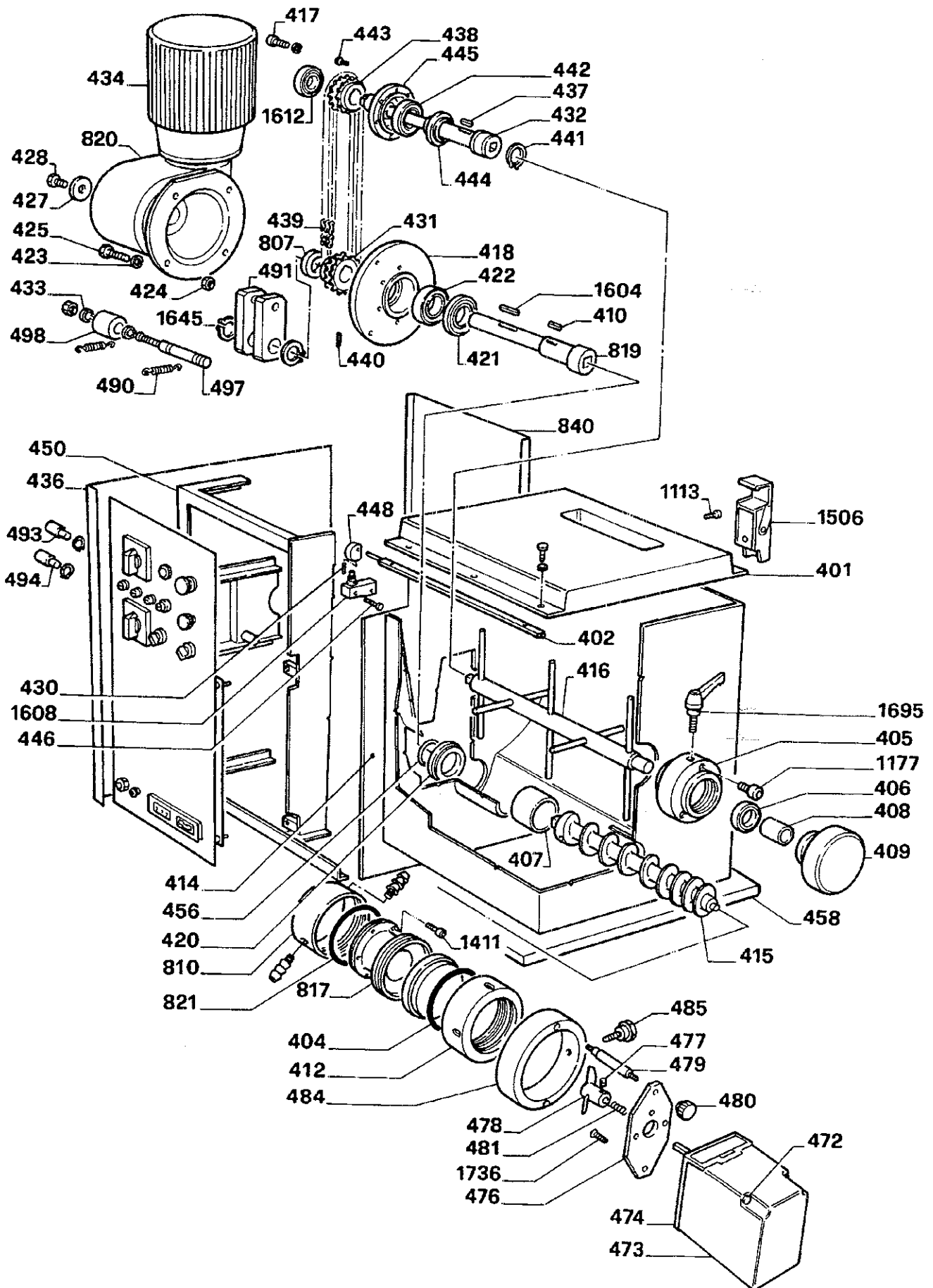
Ilust. 01



[illegible]



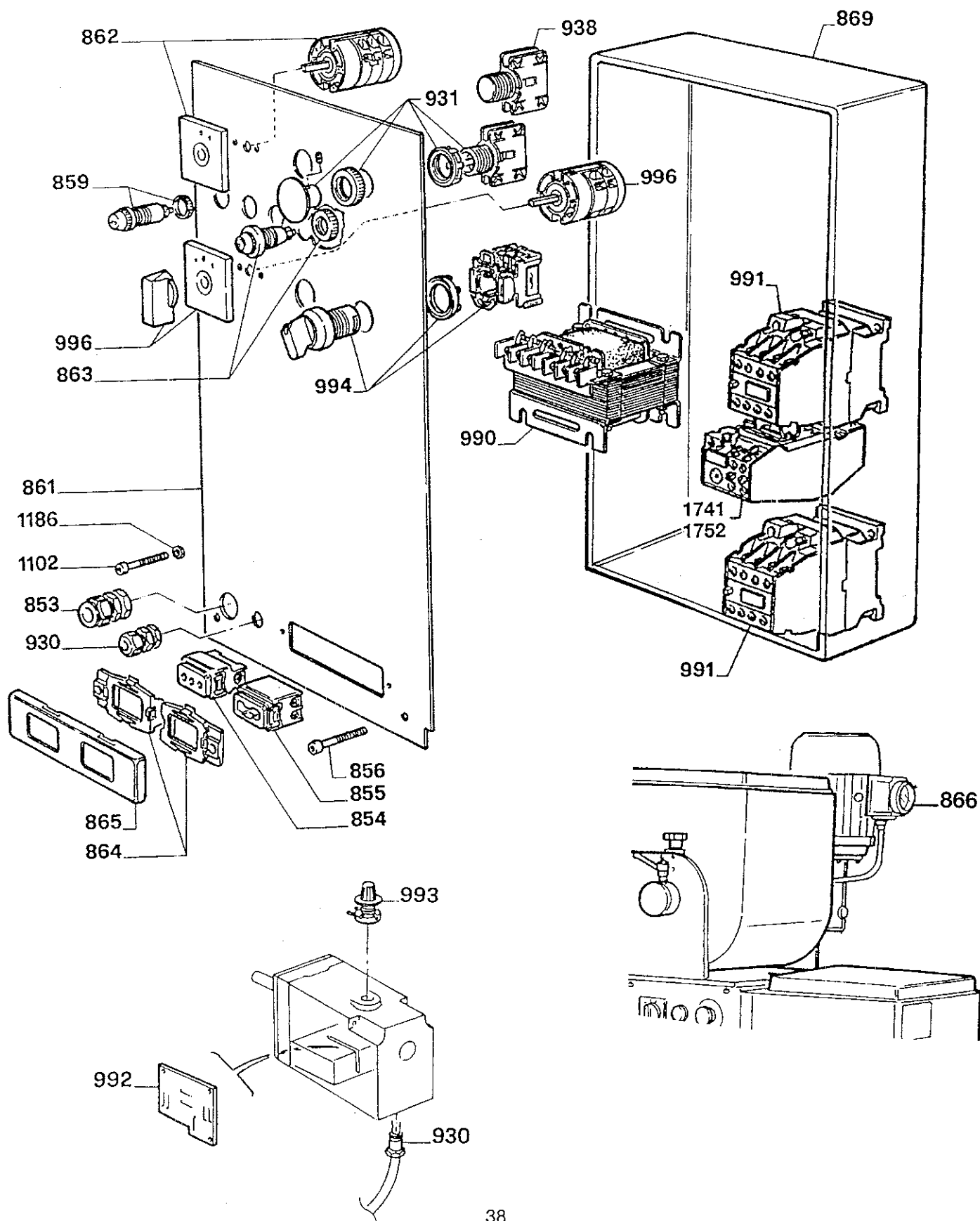
Ilust. 02



[illegible]



Ilust. 03



[illegible]

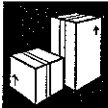
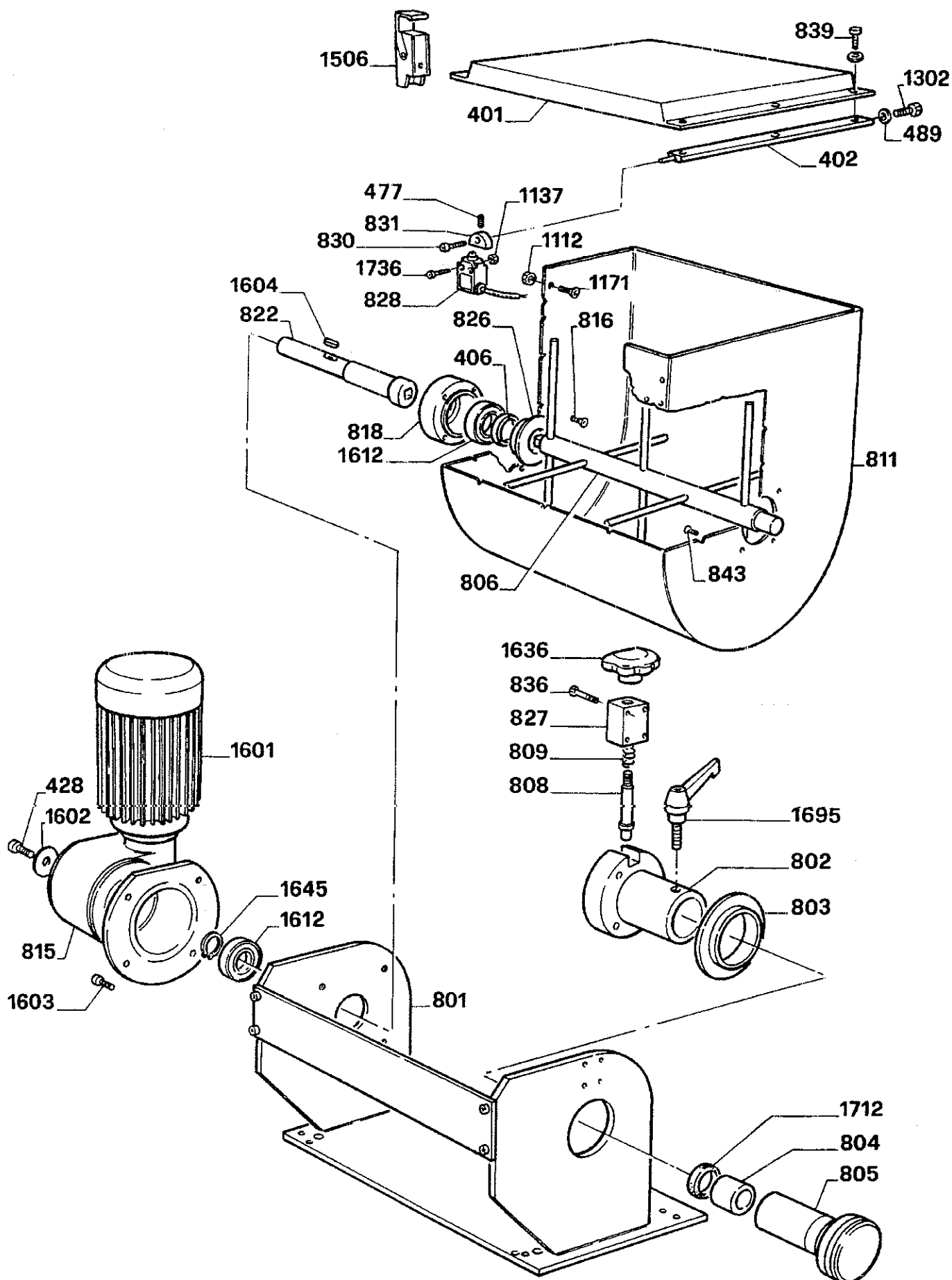
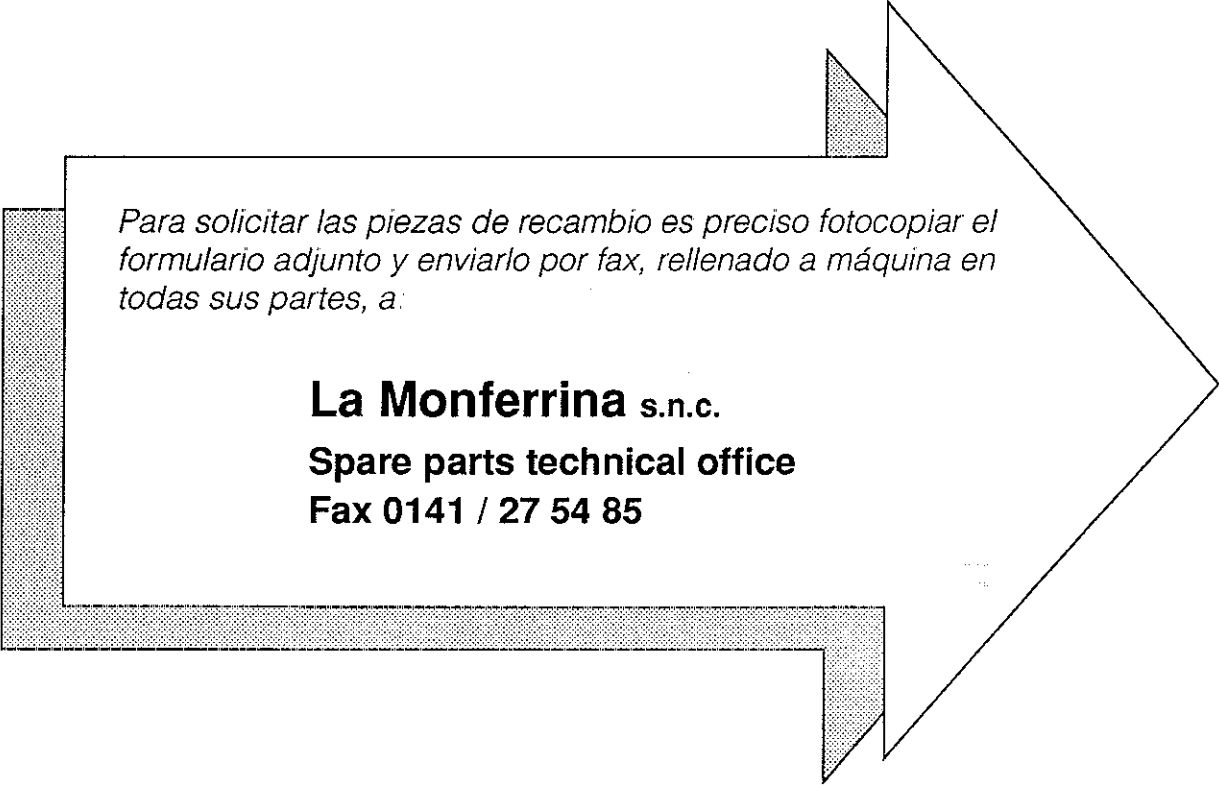


Table 04



[illegible]



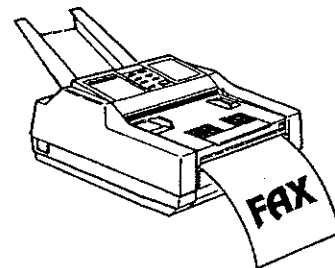
Para solicitar las piezas de recambio es preciso fotocopiar el formulario adjunto y enviarlo por fax, relleno a máquina en todas sus partes, a:

La Monferrina s.n.c.
Spare parts technical office
Fax 0141 / 27 54 85

Spett.le

La Monferrina snc

Tel. (0141) 273232 - Fax (0141) 275485



Fecha

A la atención del Sr.

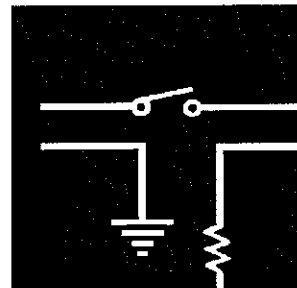
Formulario de pedido de piezas de recambios

Empresa		Transmitido por	
Localidad		Provincia	
Dirección			
Modelo máquina		Número de serie	
Plazo de entrega		Su referencia	
Destino material			

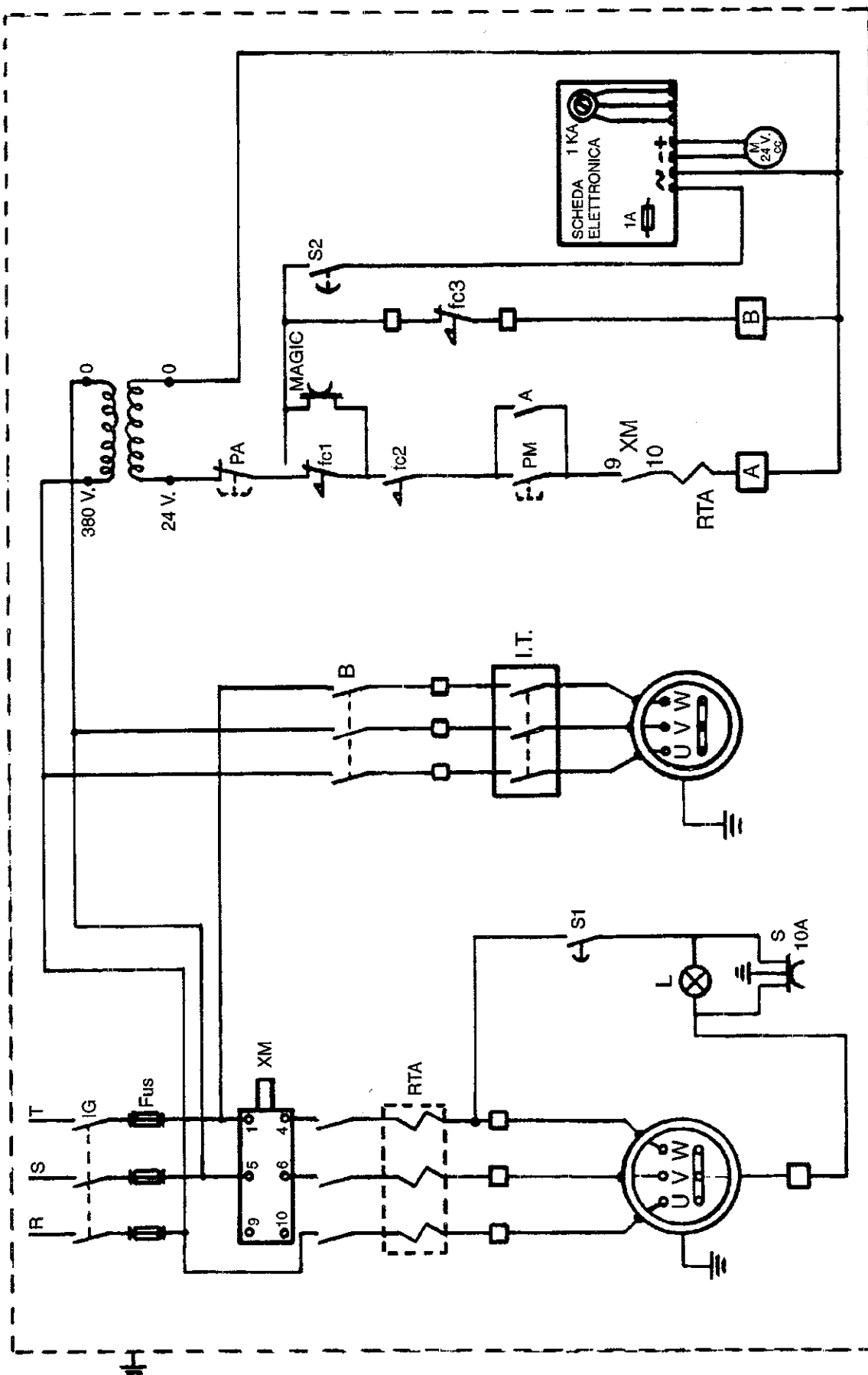
Ilust.	Nº de Código	Descripción	C.dad	Notas

7

Sección Esquemas eléctricos



Para la asistencia técnica



MAQUINA P12 Trifàsico
Esquema elèctric 380V. 50 Hz.

Agente de venta: